44

Nowy,
Wyborny i Najtańszy
KUCHARZ,
czyli sposób sporządzania najsmaczniéjszych potraw z
Kartofli
tudzież użycie ich do różnych gospodarskich potrzeb.

Książeczka dla
Bogaczow równie jak dla Ubogich
użyteczna, zawierająca kilkaset sposobów wypróbowanych robienia z kartofel rożnych zup, jarzyn, potrawek, sałat, legumin, wypiekanek i innych przyrządzeń na stół; oraz użycie ich dla bydła, jako też do wyrobów piwa, wina, kawy, mydła, świec i innych potrzeb domowych, według wielotetnich doświadczeń przez przyjaciela ludzkości ułożona.

Lwów, Stanisławów i Tarnów.
Nakład Jana Milikowskiego.
1842.

Przemowa.

Kartofle są jedną z najużyteczniejszych i najbardziéj upowszechnionych roślin tak w ogólności w Europie, jako téż i w naszym kraju w szczególności. Nieodrzeczy więc będzie przysłużyć się naszemu krajowi książką, nie wielką co do objętości, ale zalecającą się tém, że wszelkiego stanu i majątku gospodarz lub gospodyni, chociażby z kądinnąd wiadomości ich niezbyt rozległe były, może się w krótkim czasie łatwo i z zadowolnieniem obznajomić z nieskończoném mnóstwem użytkowania z tego produktu, a tém samém małym bardzo kosztem ulepszyć znacznie swoje domowe gospodarstwo.

Mnóstwo znajduje się książek u wszystkich prawie narodów, traktujących z mniejszą lub większą dokładnością o tym przedmiocie. W polskim atoli języku, ile nam wiadomo, bardzo mało, lub wcale nic w

szczególności o tém nie pisano, wyjąwszy to, co po książkach kucharskich nawiasowo poniekąd się znajduje. I z tego tedy względu książeczka ta jako traktująca wyłącznie o najrozmaitszém przyrządzaniu i użytku kartofel zasługuje na uwagę publiczności.

Począwszy od stołu królewskiego aż do najbiedniejszego mieszkańca kartofle są pożądaną i ulubioną potrawą. Jeżeli u osób dostojnych i majętnych uważają je poniekąd tylko jako tani, zbytkowy produkt, tedy w klasie średniéj i ubogiéj stanowią one główną rubrykę wiktuałów. Tak jednéj jako i drugiéj klasie, owszém wszelkiego stanu osobom wiele natém zależy, jak jedną i tęż samę roślinę odmienném tylko przyrządzeniem zamienić w całkiem różnego smaku i dobroci, i ledwie że nie w całkiem inną potrawę. Przejrzyjcie pilnie tych niewiele stronic a znajdziecie ku temu proste lecz wielce użyteczne sposoby, za które nie jeden z czytelników uczuje wdzięczność dla autora téj książki.

WSTĘP.

Historya Kartofel.

Ziemniaków, bulbów, pontówek, perek, brandeburek, barabolów, psianek. — Solanum tuberosum.

Właściwą ojczyzną kartofel jest Peru, którego mieszkańce nazywają je papas, i podobnie jak australscy wyspiarze owoc swego chlebowego drzewa, uważają je i używają, za najlepszą swą żywność. Z tąd to rozeszły się one daléj po sąsiednich stronach południowéj Ameryki. Jednak upłynęło pół wieku po ich odkryciu, nim się do Europy dostały.

Pierwsze kartofle przywiózł handlarz niewolników John Hawkins, w roku 1565, z Santa-Fé w południowéj Ameryce do Irlandii. Ale nie zdaje się, aby wielkie zrobiły wtedy wrażenie; niemyślano bowiem ani o ich uprawie, ani rozkrzewieniu bynajmniéj. Twierdzą wprawdzie że je Hieronimus Cardanus sławny naturalista 16. wieku, już w r. 1580 do Włoch zaprowadził, a 1588 nawet je

tam już uprawiał. Historycznie jednak dowieść się to nie da. Właściwa zasługa przeniesienia ich do Europy, należy bez wątpienia sławnemu anglikowi, admirałowi Franciszkowi Drake. Poznał on je najprzód r. 1578, na południowém morzu, bądź przy jakiém wylądowaniu w Peru samém, badź też na jakich innych w pobliżu leżących wyspach; a ile one znaczą, pzekonał się w nie jednym zaraz kłopocie, w jaki często wpadał z swoją okrętową czeladzią. Najprzód prywiózł je w swoim powrocie do Wirginii dokąd przybył 1585 roku, i gdzie się też zaraz o ich rozmnożenie postarał. Następującego 1586 roku puścił się z Wirginii do Anglii i przywiózł także kartofle ze sobą. Co było przyczyną że Wirginię za ich ojczyznę miano, gdy one tymczasem w Wirginii z większą się trudnoscią i mniejszym wydatkiem uprawiają, niż w saméj Anglii, i innych europejskich krajach.

Przemyśliwał zatem Drake nad tém, jakby najlepiéj przyswoić kartofle w Anglii, i nie tylko że udzielił sławnemu angielskiemu botanikowi John Gerardowi kilkanaście takich przywiezionych z sobą głowek nasiennych, ale nadto oddał jedną

część swemu własnemu ogrodinkowi z roskazem, aby ten przewyborny owoc na jakiém uradzajném miejscu swego ogrodu posadził i jak najtroskliwiéj starał się o jego przyjęcie. To rozdraźniło tak ogrodniczą ciekawość, że je dzień i noc pielęgnował. Niezadługo podrosła nacina, zakwitła i pokryła się mnóstwem zielonych jagód nasiennych, z ktorych ogrodnik, mając je za prawdziwy ich owoc, skoro tylko dojrzałemi się zdały, jedną łakomie zerwał i skosztował ukradkiem. Ale nieznalazłszy ją bynajmniéj smaczną i łakotną, rzucił ją rozgniewany, że łożył tyle starań na przychowanie niezdałego chwastu, i zaniósł samemu admirałowi kilka tych jagód, pytając go szydersko: czyli to jest ów przewyborny, zagraniczny owoc z Ameryki? — Admirał udał surową minę i rzekł do niego: Ha, coż! jeżeli sądzisz, że się ta roślnia na nic nie przyda, to ją najlepiéj wyrzuć zaraz z korzeniem, nim jeszcze cały ogród zapaskudzi. Uczynił toż ogrodnik ale na swoje zdumienie znalazł pod każdym krzakiem znaczną ilość taki samych jabłuszek, jakie był na wiosnę wsadził pojedynczo do ziemi. Zaraz więc zgotowano na roskaz admirała kilka takich jabłuszek, i dano ogro-

dnikowi skosztować. Ach! zawołał tenże zdziwiony szkodaby było przecie wybornéj rośliny, żeby ją zniszczyć miano, — i chodził odtąd z największą gorliwością około jéj pomnożenia.

W tymże samym czasie chował ją także i Gerard w swoim ogrodzie w Londynie, i rozdawał pomiędzy swoich znajomych jako roślinę nieoszacowanéj wartości. W r. 1589 przesłał kilka kartofel swemu przyjacielowi, niderlandzkiemu botaniście Clusinsowi, który je poźniéj w Burgundyi i Hollandyi rozszerzył. Jeszcze znajomszemi stały się one przez Kaspra Bauchin ktory je w. r. 1590 w swoim Prodromie opisał; upowszechnienie ich jednak szło jeszcze bardzo powoli. W Irlandyi nawet zapominano je podobno zupełnie, roku bowiem 1610 albo 1623 przywiózł je tam admirał Walther Raleigh po drugi raz z Wirginii, poczem je zaczęto najprzód uprawiać w ogrodzie około Youghall.

W tymże samym czasie poznano się z niemi i w Francii chociaż je jeszcże 1616 roku za osobliwość na króleskim stole jedzono. W ogóle jednak, wyjąwszy Anglię i Belgię, wszędzie się dopiero późno na ich wartości poznano.

Do Niemiec dostały się one około roku 1650. Wzmiankuje wprawdzie już 1602 Jan Calerus w gospodarskiéj swéj książce o nich, zdaje się przecie, że nie były jeszcze tak upowszechnione wtedy, chociaż je może tu i owdzie jako rzadkość chowano po ogrodach. Ze wszystkich jednak doniesień pokazuje się, że je dopiéro trzydziestoletnia wojna po różnych tam stronach rozniosła.

Tak powiadają między innemi, że będąc jakiś niderlandzki oficer w Czechach na kwaterze, mówił tam o kartoflach jako o bardzo pożytecznym i do wielorakiego użycia przydatnym owocu, ale bynajmniéj wiary dla swéj powieści nie znalazł. To go tak dotknąć miało, iż sobie pewną ilość kartofel z swojéj ojczyzny zapisał, i otrzymawszy ją darował pewnemu czeskiemu szlachcicowi, który je i sam na swoich dobrach rozmnożył i swych przyjaciół poźniéj niemi zaopatrzył. Z Czech dostały się daléj do Niemiec, najprzód do szlachty późniéj nawet do chłopów. Jak się jednak powoli rozszérzały, można się przekonać z tego, iż jeszcze ze 60 lat upłynełło, a nie znano ich ani w Prusiech, gdzie je dopiero około 1720 zaniesiono, ani w Wirtemberskiem, gdzie pierwszy

raz w r. 1710 przychodzą, ani w sąsiedniéj nawet Czechom Saxonii, gdzie się dopiero około r. 1717 poznawać na nich zaczęto.

Ale i teraz, jakkolwiek ich dużo chwaliło, znaleźli się jeszcze i tacy, którzy się bali z nich użytkować, mając je za nader niezdrowe i niebezpieczne. Już to samo wielu od nich odstręczyło, iż do rzędu roślin psianek (Solanum) należą, które powszechnie za jadowite są znane. Pospolicie mniemano że ociężają głowę, tępią zmysły i sprawiają głupotę; przez co się wiele dotknąć ich długo nie śmiało. Uważano je wprawdzie za dobrą paszę dla bydła, ale nie przekonano, że są równie zdrowym pokarmem i dla ludzi, i jeszcze zpół wieku upłynęło, nim je zaczęto powszechniéj do tego zażywać. Wczém im najwięcéj siedmioletnia wojna pomogła; a przynajmniéj widzimy, że od tego czasu z mniejszym je strachem jedzono.

Zaczęto je przyprawiać wkrótce różnemi sposobami, i zadziwiono się widząc, iż się zdadzą do tylorakiego użytku. Po wszystkich publicznych pismach pojawiło się teraz mnóstwo przepisów na zupy, kluski, leguminy i inne łakocie z kartofel. Nareście doko-

nała ich tryumfu owa wielka drożyzna w ósmym dziesiątku przeszłego wieku, kiedy to bez kartofel musiałaby może była większa połowa ludności Niemiec wyginąć z głodu. Drożyznę tę można uważać za właściwą epokę poznania się na nich, gdyż odtąd zarzucono już wszystkie względem nich przesądy, i wzięto się do najrozmaitszego ich używania. Probowano nawet, jakby je można ulepszyć, bądź pomnażając je nasionami, bądź sortując lepsze i gorsze gatunki.

Wtymże czasie przyszły do Niemiec i tak nazwane świńskie i wołowe kartofle, które dla ich nadzwyczajnéj wielkości i wydatności wszędzie uprawiać zaczęto. Przywiózł je jeszcze 1711 roku jakiś majtek z Ameryki do Anglii, ale ponieważ e najpierwéj pewien Howard uprawiał, otrzymały zatem od niego nazwę howardowskich kartofli. Dziwna ich wielkość i zadumiające mnożenie się sprawiło, że je polubiono w krótce i w Niemczech, i rozniesiono powszędy. Ale na nieszczęście pokazała się w latach 1780, 1781, i 1782 choroba kurzenia się na kartoflach, która osobliwie nad Renem całe pola zniszczyła. A ponieważ nie umiano

z razu dójść jéj przyczyny, dla tego zwalało dużo, szczególnie Xiądz Simon, winę na owe bydlęce kartofle, sądząc, iż ta choroba powodowaną została przez zmieszanie się pyłku nasiennego tych zagranicznych (jak ich także nazywano) kartofli z pyłkiem dawniejszych już swojskich. Dokładniejsze jednak badania wykazały ich niewinność. Dla tego chowają jeszcze na paszę, i trzeba powiedzieć, że straciły przez tę uprawę dużo z swéj pierwotnéj cierpkości i wodnistości.

Dodać jeszcze do tego rysu zacnego Bertucho możemy, że nie tylko stałe i doświadczone, tak najstaranniéjszą uprawą gospodarską jako i mnogiemi usiłowaniami najswiatléjszych angielskich, francuskich i niemieckich uczonych i ogrodników wypróbowane mamy teorie o chowaniu i używaniu téj nieoszacowanéj rośliny, ale nawet już przeszło sto ich różnych gatunków posiadamy, i jeszcze przez naturalne upłodnienie, coraz nowe otrzymywać, a gorsze możemy całkiem uprzątnąć powoli.

UŻYCIE DLA BYDŁA.

Karmienie rogacizny.

Cokolwiek przeciw karmieniu rogacizny kartoflaną nacią mowiono, pochodziło z przesądów, ktore tysiączne doświadczenia dostatecznie już zbiły; lubo i tego także zaprzeczyć nie można, że podana sama nać ta zwykle nie smakuje bydłu. Działa bowiem na mocz ich, i musi przeto być koniecznie z inną jaką paszą zmięszana. Zresztą jest ona tylko w latach niedobrych na paszę wyręczeniem czegoś lepszego; gdyż żaden rozsądny gospodarz wcześném zerznięciem téj naci całego zbioru swych kartofli na niebepieczeństwo nie poda. W niektórych okolicach górzystych używa się kartoflanéj naci jako zwyczajnéj jesiennéj paszy dla krów i zaprzężnych wołów. Te znajdują się przytém wciąż rzeźwe i mocne, tamte niepokazują po sobie żadnego ubytku albo pogorszenia się mléka.

Kartofle same dają się rogaciźnie zwykle albo surowe, albo suszone czyli prażone albo też gotowane, a potem znowu albo same albo z czém inném zmieszane.

Przy karmieniu surowém trza jak najpilniéj porządku i czystości doglądać. Kartofle mają być

na to jak najczysciéj spłukane; każdą razą świeżo być przyrządzone, a kiedy już są pokrajane, nie powinny leżeć długo ani w naczyniu ani we żłobie, ponieważ się wnet w wilgoci lub gorącu rozgrzewają i kwaśnieją.

Same bez niczego surowe kartofle nie tylko że mocno na mocz działają, ale jeszcze mniéj albo więcéj laxują a pewien gatunek, tak nazwana kartofla bydlęca, ma to jeszcze do siebie że nadyma, przezco, dając je cielnym krowom, z największą to ostrożnością czynić wypada.

Surowe kartofle i surowo podane skutkują nadzwyczajnie pomyślnie na dawanie mléka w zimie; gotowane zaś już nie tak, bo wtedy wpływają głównie na tłustość i nabieranie mięsa.

Zwyczyajnie radzą dawać bydlętom tylko mierne porcye téj paszy; wielumiejscowe doświadczenie jednak nauczyło, że i najhojniejsze karmienie, zwłaszcza dodawszy do tego słomy i osypki nie tylko rogaciźnie nie szkodzi, ale owszem za najlepszą paszę zimową mu służy; osobliwie kiedy się ile możności codziennie bydlęciu trochę przejść po dworze pozwoli i omoków da lizać.

Dając kartofle gotowane, które mianowicie z otrębami zmieszane doskonałą karm stanowią, trza najgłowniéj uważać, aby dostatecznie po wydeptaniu ostygły; zanadto bowiem gorące mogą nie tylko choroby bydła nabawić, ale nawet i zabić.

W innych stronach przenoszą kartofle suszone nad świeże, i większą im przypisują pożywność. Na ten koniec krają się świeże kartofle w kostki, suszą się, dają na żarna, i z innemi otrębami mieszają. To najpewniejsza, że suszone tak kartofle wybornėm są lekarstwėm na biegunkę, która często po karmieniu mokrą trawą napada; osobliwie gdy się do tego dosyć soli domięsza.

O używaniu gorzałczanéj brahy, wszelkich pośladów mąki i krochmalu, nie wspominam nawet, o ile że te strawy w zmięszaniu z sieczką, osypką i inną rzniętą paszą, jako pomnażające mléko dostatecznie są znane i używane.

Karmienie koni.

W Anglii próbowano najprzód karmić konie kartoflami i znaleziono, że wyglądają ładnie gładko zupełnie też zdrowe i silne zostały.

Pan de Lormois pierwszy tego w Francii doświadczenie zrobił: dając z samego początku warzone kartofle na pół z owsem zmięszane i dobrze wymieszone; po dwóch dniach mniejszy już dodatek owsa; po drugich dwóch już tylko wpół przewarzone kartofle, a po kilku dniach znowu, już całkiem surowe. Konie nie straciły bynajmniéj ochoty do tego obroku, były mocne i rzeźwe jak przódy; i szczególnie piękną sierść dostały. Główną w tém rzeczą, aby kartofle jak najstaranniéj umyto, aby przytém jednak nie długo w wodzie leżały, bo i-

naczéj dobry smak stracą. Na karmienie surowe krają się kartofle jak może być najdrobniéj i mieszają z owsem, sieczką lub otrębami. Przy czém wszakże zamilczeć nie można, że takie karmienie surowe dla zębów końskich szkodliwe. Dla zapobieżenia temu złemu lepiéj zgnieść całkiem kartofle niż je dawać w kawałkach. Najtęższym koniom dość dziennie po 6 — 8 berlińskich maców czy miarek; czasem się i obrokiem ziernim przeplata. Najdogodniéj przecie dawać koniom kartofle suszone i na bardzo małe kostki pokrajane; najlepiéj je też tak wolą.

Być może, że się to karmienie nie stanie nigdy powszechném; mimo to jednak, jest ono dla pewnych okolic a przynajmniéj dla pewnych pór czasu wyśmienitą pomocą, i jako taka przynajmniéj nie może być zbyt zalecaną.

Karmienie owiec.

Nie jedno doświadczenie przekonało, że owce nie równie lepiéj na kartoflach, niż inném ziarnie się mają. Choć zrazu wstręt ku niem czują, biorą się przecie po krótkim czasie żywo do nich i chciwie, byle je tylko po należytém oczyszczeniu w kostki lub cienkie krążki pokrajać i z otrębami albo solą przemięszać. Przy takiém karmieniu rachuje się dziennie 5 ℔ kartofli na 1 owcę; trzeba jednak oprócz tego trochę dobrego siana zarzucić. Korzyścią

takiego karmienia przybywanie mięsa i tłustośći na zwierzęciu, obfita i piękna wełna, i szczodre kocenie się. Skopy mogą tém być utuczone zupełnie.

I nać także kartoflana może być wyborną paszą dla owiec. W niektórych stronach wypędzają trzody na kartofliska aby przódy nać spasły nim się kartofle wybiera. I tylko to można może przeciw temu karmieniu zarzucić, że się owce łatwo obeżréć mogą, zwłaszcza gdy nać jeszcze świéża i zielona, albo gdy liście i łodygi dużo jeszcze zewnętrznéj mają w sobie wilgoci.

Ale lepszą jeszcze paszą, a nawet ulubionym samych owiec pokarmem jest suszona nać kartoflana. A ponieważ suszenie na polu z różnemi trudnościami połączone, często nawet dla mgły i dészczów wcale się zrobić nieda, przeto najlepiéj, jeżli się tu, jak najczyściéj jednak zebrana nacina, w zwyczajnych suszarniach suszy, albo w wiązkach w jakiém pokrytém ale przewiewném miejscu na tak długo zawiesi, aż ususzona należycie równie jak inna pasza przechowaną być może.

Karmienie kóz.

Podobnie owcy jé też i koza kartofle i w powszechności znajduje się dobrze na tym wikcie. Zauważano przecie, że karmienie s u r o w ą kartoflą robi mléko wodnistém, rzadkiém i nieprzyjemny smak mu nadaje. Czemu chcąc zapobiedz, sprobowano

dawać kozom kartofle suszone, i pokazało się, że się mléko znowu tłustém i smaczném zrobiło, a nawet lepszém, niż zwykle, gdy się do tych suszonych kartofli jeszcze nieco marchwi dodało.

Przydają się także te suszone kartofle wybornie do utuczenia zwałaszanych kozłów, i mają nawet bez wszelkiego dodania ziarna znacznie mięsa i tłustości przymnażać.

Karmienie świń.

Zwierzęta te, które prawie żrą wszystko, lubią osobliwie kartofle więcéj jednak gotowane niż surowe, i lepiéj nawet ze wszech miar przy gotowanych się mają. Ale jezli to karmienie nie ma być bezskuteczném, albo szkodliwém albo zabijającém wcale, trzeba najusilniéj mieć baczność:

a) aby niedawać nigdy dużo kartofel naraz, lecz częściéj i po małych porcyach zawsze.

b) Aby gotowana kartofla nie była nigdy gorąca, każda bowiem gorąca strawa pociąga za sobą ciężkie choroby a zwyczajnie mór nawet.

c) Aby pod koniec tuczenia codziennie więcéj jęczmiennych otrąb do kartofli przydawać, a ostatnie tuczenie samém nawet ziarnem zakończyć; gdyż to doświadczenie nie bezzasadném, że przy dokarmianiu samemi kartoflami, słonina topi się w dymie.

d) Wreście aby do tego karmienia lepiéj użyć

suszonych lub zmielonych kartofli, ponieważ dzielniéj daleko skutkują, a mogąc przytem z marchwią być zmięszane, tak przyprawione niezmiernie przysparzają tuczenie.

Nawet ich jagody nasienne służą po niejakim czasie nawyknienia za przyjemną i zdrową paszę świniom, a co do tuczności, mają się nawet żytnim otrębom równać. Sypie się je surowe i bez wszelkiéj przyprawy.

Karmienie drobiu.

Wszystkie rodzaje naszego drobiu jedzą, a nawet lubią kartofle, które też najwyborniejszy wpływ mają na nich, jako że je wypasują i przynajmniéj przez jakiś czas do częstego niesienia jaj pobudzają.

Kury osobliwie lubią kartofle nadzwyczaj; jednak tylko gotowane, zgniecione albo jak jeszcze lepiéj, w maleńkie kostki pocięte, i prażone. Zazwyczaj niesą się w pierwszych miesiącach tego pokarmu najpilniéj; z czasem ubywa coraz bardziéj téj siły, ponieważ już zaczyna się tuczenie i przybywanie tłustości ich. Kto więc dużo jaj na swój dóm potrzebuje ten niech się strzeże dawać kurom same kartofle, ale miesza je z ziarnem, chlebem i t. p.

I indyki są wielkiemi przyjaciołami kartofli; wypasają się równie prędko też na nich, zwłaszcza dając im kartofle te zgniecione, i nieco z otrębami zmięszane.

Kaczki żrą nad podziw gotowane kartofle; surowych ani się nie tkną. Młode osobliwie nadawają się dobrze na tém jadle i widocznie prędko rosną w mięso i tłustość.

Gęsi i surowe kartofle, w krążki krajane, jedzą; lepiéj jeszcze jednak tyją na gotowanych i nieco z owsem zmięszanych. Kto chce niezmiernie spasłe i z dobrém mięsem mieć gęsi, niech udepta gotowane kartofle na brahę, doda do tego mąki żytniéj i otrąb, i zrobi z tego klusy do karmienia gęsi.

Gołębie jedzą chciwie kartofle, mianowicie w kostkach suszone lub gotowane, ukruszone, i z troche anyżem zmieszane. Taki pokarm ma ich nadzwyczaj tuczyć, i do wczesnego i pilnego wysiadania podraźnia.

Karmienie ryb.

W stawach i sadzawkach karmią się liny, karpie i szczupaki gotowaną kartoflą, ktora czysto zgnieciona, i do wody wrzucona, chętnie bywa od nich łapaną i bardo dobrze je żywi. Osobliwie chwalą szybkie i nadzwyczajne udawanie się karpiów na tém jadle, i słychać bardzo częste twierdzenia, że przy żadnym innym pokarmie nie bywa ich mięso tak tęgie, a jednak tak smaczne i delikatne, jak przy tym.

UŻYCIE NA DÓM.

Mąka kartoflana.

Z pomiędzy wielu sposobów robienia téj w największém i najbogatszém, jak w najszczuplejszém i uboższém gospodarstwie równie potrzebnéj mąki, zdaje się być najprościejszy następujący:

Opłukuć kartofle starannie ze wszystkich obcych przylepek; oskrobać je tak czysto, aby najmniejszego śladu łupiny nie zostało; pokrajać je w kostki półcalowéj wielkości; i suszyć je póty w suszarni lub piekarnianym piecu, póki nie wyschną, i nie stwardnieją zupełnie. Potém dać je zemléć nagle na zwykłym zbożowym nie świeżo jednak poostrzonym młynie, jak każde inne zboże; gdyby się zaś ich mlenie przeciągło, toby znowu wyschłe kostki nasiąknęły wilgoci, i stały się nieużyteczne na mąkę.

Przy mieleniu można je tak często nasypywać do kosza, aż wszystko przeszło przez pytel, i zamieniło się w mąkę.

Taka kartoflana mąka ma kolor nieco żółtawy; konserwuje się najlepiéj w całkiem czystych suchych fasach, i w suchém miejscu złożona, przez kilka lat się czysta i smakowita utrzyma.

Używa się téj mąki albo saméj albo w zmieszaniu z mąkami z innego zboża a osobliwie z mąką

kukurudziana do pieczenia chleba, ciast różnych i t.p. jako téż do wielu innych gospodarskich i kuchennych potrzeb; lubo właściwie dla swojéj zbytnéj włóknistości do delikatniejszego pieczywa nie służy.

Mączka krochmalna kartoflana.

(Fécule.)

Ta do najdelikatniejszego pieczywa doskonale przydatna i przednia mąka nie jest niczém inném właściwie jak tylko melną częścią kartofel od wszelkich włókien obraną. Najprostszy sposób jéj przyrządzenia jest taki:

Opłuknją się i skrobią czysto kartofle i trą potém na tarku. Utarte tak dają się do czyściutkiego lnianego worka, i polewają mocno wodą, którą się najlepiéj za pomocą prasy, nazad z nich znowu wyciska. Co zrobiwszy otwiera się worek, znowu czystéj wody doléwa, wyciska się ją na nowo, i to tak często powtarza, aż spływająca z pod prasy woda żadnego mieć nie będzie koloru.

Ktoby się niechciał z tém wyciskaniem zachodzić, ten niechaj położy utarte kartofle na czyste delikatne sito, postawi sito w beczkę z wodą, rozrabia tam rękami te utarte kartofle, spuści po niejakim czasie wodę i powtarza tę pojedyńczą operacyę tak długo, aż całkiem czysta woda nie zejdzie.

Wszelkie włókna zostają się przez to w sicie. Te się odkładają w czyste miejsce na stronę, daje

się swieżo utartych kartofli do sita i znowu się z niémi całą opisaną tę operacyę przechodzi, aż się tak nakoniec cała masa utartych kartofli oczyści.

Woda która tym sposobem z sita do beczki spłynęła, nabrała od znajdującego się w kartoflach garbniku nieco brunatnego koloru. Daje się jej, więc pięć albo sześć godzin postać, póki znajdujący się w niéj krochmal nie osiędzie na spodzie. Co nastąpi kiedy woda znowu kolor swój straci, i pokaże się czystą jak była. Teraz spuszcza się ta woda powoli, naléwa znowu świeżéj i dobrze osiadłą na spodzie mąkę rozrabia, przez co taż się doskonale oczyści i płucze. A kiedy się po nowych pięciu lub sześciu godzinach znowu zupełnie osiędzie, wtedy zléwa się czysta z niéj woda powoli, przykrywa się lekką chustą ową beczkę z osadem, i stawiają na powietrze, aż póki mąka tak dalece nie wyschnie, aby ją nożem pokrajać, w kawałkach wyjąć i położywszy na papier zupełnie było można wysuszyć. Gdy się już całkiem na proch ususzy, gniecie się na to obuchem, przesiewa przez jedwabne sito i starannie w sklanném chowa naczyniu.

Chcąc już najdelikatniejszą mieć mąkę, trzeba to spłukiwanie w sicie trzy razy albo i częściéj powtórzyć. Przestając na mniéj delikatnéj, nie potrzeba nawet i obierać kartofle, i można się zamiast jedwabnego sita zwyczajném cienkiem posłużyć.

Głównym w ogólności całego przyrządu tego

warunkiem jest to, aby wszelkie naczynia były ile możności czyste, i nie z twardego drzewa; twarde bowiem drzewo zachowuje zawsze nieco garbniku, któryby nieprzyjemny smak może nadał.

Krupy kartoflane.

Ugotować kartofle troche tak, aby jeszcze były twarde ale się łatwo krająć dały; poczem obrawszy je pokrająć w kostki, które przy dostateczném gorącu w zwykłych suszarniach lub piecach tak mocno wyschnąć mają, żeby się zupełnie twarde i aż przezroczyste stały. Z tego potem mielą się na zwyczajnym zbożowym młynie grubsze i przedniéjsze krupy, i otrzymuje jeszcze dwojaka do rozmaitego użytku przydatna mąka.

Trzeba jednak miéć baczność w młynie, aby te krupy na ostry wprawdzie, ale od otrębów i piasku wcale oczyszczony kamień przyszły; gdyż inaczéj wszystko się łatwo zepsuć może.

Używają się te krupy w gospodarstwie na rozmaite potrzeby, podobnie jak pszenne, orkiszowe, jęczmienne, i owsiane krupy; tylko że nie tak długo jak te ostatnie gotowane być mają.

Sago kartoflany.

Ziarnując kartofle otrzymujemy produkt podobny zupełnie do sago. Robi się to następującym sposobem. Ugotować kartofle, obrać je i na tarce utrzéć lub pognieść. Otrzymana tak masa miesza

się z tyle suchego krochmalu, ile potrzeba aby się z tego tęgie ciasto zrobiło; poczém się to ciasto w kawały wielkości pięści rozbija, i każdy taki kawał na zwyczajnéj tarce kuchennéj uciéra, który podług tego czy grubsze czy drobniejsze ziarna mieć chcemy, grubszy téż albo cieńszy być może. Ta utarta masa składa się na jakiéj gładkiéj desce, i drugą z wiérzchu ugładza, aż się wszystkie ziarna zaokrąglą; a na końcu, chcąc mieć jednakie ziarna rozdziela się je przez przetak. Wtedy mniejsze ziarna się suszą, kładą w niecki, polewają świéżą wodą i zlekka przecierają, poczém się znowu tak doskonale i długo suszą w piecu, aż póki każde ziarnko nie będzie przy rozgryzaniu go gnieść się, lecz pękać.

Chléb kartoflany.

Po długich usiłowaniach robienia smacznego i pożywnego chleba z surowych kartofli i mąki, przekonano się wreszcie, że chcąc tego dopiąć, muszą kartofle najprzód być gotowane i na brahę zduszone. I przy tém już $1/3$ zboża szczędzono. Wnet jednak postąpiono w robieniu tego chleba tak dalece, że go najprzód z dodatkiem tylko $1/4$ potem nawet tylko $1/7$ części zboża a nakońcu z samych czystych kartofel bez niczego pieczono. Główną zapewne rzeczą jest przytém dobre kwaśne ciasto, niemniéj téż baczność, aby przynajmniéj trzecią część całéj

kartoflanéj masy zaparzyć ukropem, przez co się znaczna jéj część w kléj zamieni, przez to ciasto lepiéj zakiśnie, i piękny się należytą wilgoć zachowujący chléb upiecze.

Inny i pewniejszy jeszcze sposób jest taki:

Bierze się mąka i w wieczór jak, zwykle ino trochę cieplejszą niż do zbożowéj mąki, wodą zakwasza, a na noc w wyższą nieco temperaturę, jeśli w zimie to na piec stawia. Jeśli ma być to ciasto nazajutrz rano miészone, to powinno było nieco spaść po kisnieniu. Przygotowuje się potém 3 albo 4 miarki ukropu, robi w mące leżącéj koło zakwaszonego ciasta na drugim końcu niecek niewielki dołek, zaléwa go dwoma miarkami z jedną miarką zimnéj wody zmieszanego ukropu, i bierze z mąki tyle do téj gorącéj wody, ile na grube ciasto potrzeba. Skoro to ciasto dostatecznie stwardnieje, bierze się jeszcze potrzebną ilość letniéj wody, i do tamtego drugiego zakwaszonego ciasta wyléwa, uważając przecie, aby się nie rozmiękło zanadto. Potém dopiero wyrabia się już oboje ciasto razem, a kiedy to kiśnie, więcéj się nieco wpiecu niż na chléb zbożowy zapali. Po skiśnieniu już (niema jednak kisnąć tak wysoko, jak ciasto z mąki zbożowéj) wsadza się do pieca. Bochny nie robią się większe jak jedno, a najwięcéj dwufuntowe, aby skórka nie pękała.

Co jeżeli się wszystko porządnie tym sposobem

zrobi, pewnie się czysty i smaczny chléb stąd otrzyma.

Sławny ów Parmentier piekał nadzwyczaj delikatny, i smaczny bardzo chléb z samych kartofel, zjedynym dodatkiem kartoflanego krochmalu, a kwaśne ciasto do tego w następujący sposób przyrządzał: ugotował i obrał kartofle, zgniótł je na najczystszéj stolnicy; dodawał potém do ½ funta téj masy tyleż właśnie kartoflanego krochmalu, rozrobił tę mięszaninę 8 łutami ciepłéj wody, i wszystko w ciepłém miejscu postawił. Po 48 godzinach przydał do tego znowu trochę takiéj saméj mieszaniny, oraz nieco krochmalu i trochę ciepłéj wody, i w téj saméj, nie mniéj gorącéj temperaturze zostawił. Po drugich 48 godzinach powtórzył jeszcze to samo, i tak szóstego dnia doskonałe kwaśne ciasto otrzymał.

Późniéj robiono téż najlepsze kwaśne ciasto w dwudziestu cztérech godzinach, rozrabiając ugotowane, obrane i zduszone lub utarte kartofle kipiącą wodą na ciasto, które się potém dolaniem gorącéj wody tak rzadkie jak zwykłe piwne drożdże robiło; a aby się żadnych nie pozostało w niém grudek przecedzano wszystko przez druszlak. Nim jeszcze masa ta zastygnie, daje się do niéj, na każdy funt po 4 łuty cukru lub syropu, i dwie łyżek drożdży, i w ciepłe ją miejsce się stawia, gdzie tak prędko kiśnie, że już zwykle po 24 godzinach chléb nią za-

kwaszać można. Powszechnie otrzymuje się dwa funty kwasu z jednego funta kartofel, i można go kilka tygodni przechować.

Z resztą można wziąść do ukwaszenia kartoflanéj mąki, i z każdéj innéj zbożowéj mąki wyrobionego kwasu. Kwaszenie ciasta na chléb robi się tym sposobem: Kładzie się krochmal do dziéżki, rozrabia się go ciepłą wodą na ciasto, i z potrzebnią ilością kwaśnego ciasta tak miesza, aby się wszystko jak najlepiéj złączyło. — Teraz dodaje się do tego takaż masa gotowanych zduszonych kartofel, i razem wszystko jak najstaranniéj urabia. Potém się nakrywa dziéżkę i na noc w miernie ciepłém miejscu zostawia. Jutro rano pokaże się cała masa skisła i popękana na wierzchu. Miesza się tedy z równemi częściami ugniecionych kartofli i kartoflanego krochmalu, i wszystko razem zwyczajnie wygniata na ciasto, z tą jednak przezornością, aby ciasto nie było twarde za nadto, ponieważ inaczéj mogłby się chléb, który i tak już po kilku dniach czerstwieje więcéj niż zwykły, stać nazbyt ciężkim i niestrawnym. Z zamieszonego tak już ciasta robią się bochenki dowolnéj wielkości i w koszach lub formach, aby się ciasto nie przylepiało, dobrze mąką posypanych, nakryte na kilka godzin w ciepłe miejsce dla kiśnienia stawiają. Po dwóch albo trzech godzinach dopiéro rozpala się w piecu, i to nie tak mocno jak na chléb zbożowy; poléwa leciuchno powierzchnię każdego

chléba wodą, wsadza się je do pieca i po dwu godzinach pewnie już wypieczone wyjmuje.

Panowie Cadet de Veauxz Paryża i CharlesPiclet z Genewy podają wprawdzie kilka sposobów pieczenia chleba z kartofli, ale ponieważ przy swoich doświadczeniach zawsze tylko kartofle z innémi mąkami mieszali i bardzo mało a prawie nic o chlebie z samych kartofli nie mówią, przeto nie należą do téj książeczki, lecz innych gospodarskich pism.

Masło kartoflane.

Ugotować kartofle na miękko, obrać je starannie, i zdusić w czyściutkiém naczyniu na papkę. Wylać potém tę masę do śmietany w maśniczkę i robić masło jak zwykle.

Po należytém złączeniu się téj kartoflanéj masy z właściwą masą maślaną, wycisnąć ją tak potrzeba, wypłukać, nasolić jak zwyczajnie, a otrzymamy doskonałe kartoflane masło, które podług różnicy mieszania kartofel ze śmietaną różnie téż smaczne być może.

Równe zmieszanie kartofel ze śmietaną daje najlepsze masło, jakie nawet na pańskich stołach stać może; jedna trzecia kartofel, z dwoma trzeciemi śmietany wydają tak piękne masło, że nie będąc w przód przestrzeżonym, trudnoby było poznać nawet mieszanie. Dla biédniejszych osobliwie rodzin, jest to pożyteczny i przyjemny wynalazek, jako że przyczy-

nia masła, a przeto pozwala swój suchy chléb i kartofle zawsze masłem przyprawić.

Nie trza wreście myslić, że przymieszanie kartofel robienie masła utrudnia: i z tym dodatkiem ubija się śmietana tak dobrze jak i sama; nie mniéj téż nie sprawuje i wyciskanie, płukanie i solenie ubitego tak masła większego zachodu i trudu, jaki jest przy zwyczajném robieniu.

Z témwszystkiém jednak zda się to masło tylko do prędkiego użytku, a nie do przechowania jako zapas na przyszłość.

Sér kartoflany.

Na ten koniec gotują się kartofle, obierają starannie i czysto, gniotą lub trą lępiéj na tarku, a potém z zwyczajném zsiadłém już mlékiem za pomocą gorąca od serwatki odłączoném i czysto z niéj wyciśniętém mieszają. Po dodaniu należytéj porcyi soli: urabia się ta kartoflana i mléczna masa jaką drewnianą łyżką, albo raczéj dużym wałkiem tak razem, ażeby się obie jak najścisléj złączyły. Potém stawia się wszystko dobrze przykryte przez dwa lub trzy dni w piwnicy, miesza się dobrze na nowo, przyprawia kminem, anyżem, albo téż jakiém innémkorzeniem i formuje zwyczajne séry ztéj masy. Gdyby ta cokolwiek za sucha, albo krucha się pokazała, to trza ją tylko troche piwem albo śmietaną odwilżyć. Sér taki nie powinien się suszyć ani na słońcu ani na piecu, gdyż przez to zaraz szpary

dostaje i kruszy się; suszy się jedynie na wolném powietrzu w cieniu, a skoro tylko kruszyć lub pękać się zdaje, smaruje się zaraz śmietaną.

Kiedy zupełnie wyschnie, kładzie się go warstwami z gotowaną owsianą słomą do garnka albo winnéj beczki, a kiedy naczynie już pełne, opatruje się czystą chustą, i stawia w jakiém utemperowaném miejscu, gdzie sér nie zadługo skruchnieje i jadalnym się stanie.

Sér kartoflany ma te głowne zalety, że z niego żadne móle ani robaki nie wyłażą, i że nie jak zwykłe séry z czasem czerstwy i twardy ale co dzień lepszy się staje.

Nie złe, choć nie tak dobre, jest mieszanie równych części kartofel i mléka; dobre już $1/3$ części kartofel a $2/3$ mléka, najlepsze $1/4$ cześci kartofel z $3/4$ mléka.

Piwo kartoflane.

Gotują się przy tém kartofle na parze jak na wódkę, i pod prasą mielą; potém się znowu z 800 kwartami wody w mosiężnéj kadzi do tego stopnia gotują, aż się cała kartoflana masa nierozejdzie w tym płynie. Aby się ta masa przy gotowaniu nie przypaliła, trza ją ustawicznie mieszać; kiedy tymczasem bierze się jęczmiennego słodu, i z 40 kwartami ciepłéj wody w zacierowéj kadzi rozczynia. Skoro się więc kartofle całkiem w swojéj kadce

rozejdą, przenosi się cała gotująca masa do zatartego słodu, i przez całą godzinę miesza z nim jak najpilniéj.

Postawszy nieco, ściąga się potém ten płyn lub tak nazwana brzeczka, która dana na nowo do kotła aż do kipienia się grzeje, i jeszcze raz w tym stanie przyniesiona do młóta znowu się dobrze z niem miesza. Po jakiéj godzinie ściąga się powtóre, i z wyznaczoną ilością słodu przy miernym ogniu do ilości 550 kwart gotuje.

Przegotawaną tak ze słodem brzeczkę sprowadza się teraz przez słodowe cedzidło do kadzi, a ztąd na kilsztoku aż do 40° Reaum. ostudza, poczém z trzema kwartami drożdży do fermentacyi; skoro drożdże już spadać poczną, tedy zbiera się młodzie, i daje skisły rozciek z spodnich drożdży na beczki, gdzie ma zfermentować do końca. Piwo to jest lekkie i przyjemne do picia, jednak dla swojéj małéj tęgości nie da się długo przechować *).

Wino kartoflane.

Rzeźwiący ten i wzmacniający nopój przewyższa niezmiernie wszystko co kolwiek ludzka sztuka podobnego naturalnemu winu wydała. Do wyrobienia 125 berlińskich kwart tego wina, potrzeba:

*) Załączam tu ten przepis chociaż wiém że w terazniejszym składzie rzeczy tak z tego, jak z wyrabiania kartoflanego wina nie wielkich się spodziewać można korzysci a zatém, i to doświadczenie ledwie ponowioném będzie.

40 funtów kartoflanego cukru (krochmalowego cukru),
$^1/_4$ funtu dobrego białego surowego winniku, (wejnsztajnu)
2 do 4 łutów imbiéru,
1 funt najlepszych rozynków, i
5 świeżych cytryn.

Wyrabianie samo tak się dzieje. Najprzód trza 125 berlińskich kwart czystéj désczowéj albo klarownéj wody w kociołku aż do wrzątku rozegrzać. Potém dają się do tego rozkrajane lub zgniecione rozynki i przez pół godziny w niéj warzą. Po téj półgodzinie dorzuca się kartoflanego cukru, a gdy się ten roztopił, i winnik który przód jednak na proszek został stłuczony. Kiedy się już to wszystko rozejdzie, wtedy wyczerpuje albo wylewa się ta masa do czystego drewnianego naczynia przez sito i tam aż do 14° Reaum. ostyga. Teraz przymiesza sie jeszcze $^1/_8$ część kwarty drożdżów z białego piwa do tego, i wléwa płyn ten do beczki z wina, poczém dopiero utłuczony imbiér i w kostki albo cienkie krążki pokrajane cytryny się wrzucają. Następuje fermentacya, któréj przerywać nie trzeba, potém zaś, gdy się już drożdże przestaną osadzać, dopełnia się beczki przeważoną lecz ostygłą znów wodą zaszpuntuje się beczkę i zostawia spokojnie przez trzy tygodnie w piwnicy. Po upłynieniu tego czasu, ściąga się nopój do nowéj mniejszéj beczki, i ile

możności bez drożdżów, za szpuntuje się na nowo i znowu na sześć tygodni ustawia, poczém się go do flaszek toczy, a flaszki mocno smołą zalewają. Już teraz sprawia to wino przyjemność, a kiedy jeszcze dłużéj postoi, jeszcze więcéj mocy nabędzie.

Kawa kartoflana.

Wcześnie myślano o tém i próbowano, czyby się kartofle jako surogat kawy nie zdały; niektórzy nawet ręczą, że przewyższają w tém wszystkie cykorye, marchwie, i inne używane na ten koniec korzenia. Trzeba je tylko pokrajać po myciu wkostki, ususzyć na piecu, albo na dworze, i zwyczajnym sposobem zemleć w młynku do kawy. Tak zmielone mieszają się pół napół z kawą, i jak zwykle na filitrowéj maszynie kipiącą wodą extrahują.

W podobny sposób używano kartofli i do czokolady *).

Kartofle mydłem.

Praczki robią często nawet mydło z kartofli do czego jednak tylko się białe przydają; inne bowiem gatunki kartofli, jako to sine, czerwone i marmurowate, ponieważ bieliznę, plamią, są niezdatne do tego. Właściwie używa się tylko ich roślinna woda, która mocą właściwego sobie kwasu wszelki brud rozpuszcza. Chcąc otrzymac tę wodę

*) Należy i tutaj pamiętać, com już o wyrobie piwa i wina powiedział.

płuczą się kartofle, obierają, trą na tarce, a krochmal na sicie zmywa. Powstałe włókno kładzie się na stronę, a kiedy krochmal na spodzie już osiędzie zléwa się woda z niego, i zamiast ługu do czyszczenia cienkiéj bielizny używa. Osobliwie służy ona do prania jedwabnych pończoch, chustek, wstążek, i tym podobnych rzeczy; co się zaś, jak na przykład suknie, prać nie da, czyści się następującym sposobem: Położyć materyę mającą być czyszczoną, nad jakiem lannem płotnem na stole, zamaczać gąbkę w téj kartoflanéj wodzie, i trzéć nią brudną suknię, potém znowu gąbkę namaczać, i trzéć nią; i to tak często powtarzać, póki się aż brud nie zmyje. Następnie pierze się tę materyę, pończochy, wstążki, chustki, i tym podobne kilka razy w czystéj wodzie, aby rospuszczony brud spłukać, i suszy. Tym sposobem prane będą one daleko czystsze, i piękniejsze niżli na zwykłém mydle, nietracą bynajmniéj koloru i swój dawny żywy glans odzyskują. Ilość potrzebnych do tego kartofli stosuje się do ilości mających prać się rzeczy i mocy téj wody, jaka do prania potrzebna. Czém mniéj rzécznéj wody się doda, tém silniéj będzie skutkować.

Swiéce woskowe kartoflane.

Topi się wosk, miesza się z $1/3$ częścią kartoflanego krochmalu, i leje się na knot do szklannych rurek na swiece. Jedna taka kartoflano-woskowa

swiéca, ważąca 6 łutów pali się 15 do 17 godzin, a to jaśniéj i czyściéj niż zwykła świéca woskowa, i nawet tak nie kurząc. A upadnie przypadkiem jaka kapka na suknie albo mebel, to się niema tych nieprzyjemnych skutków co u czysto woskowych świéc obawiać; gdyż dość nieruszać ich, aż zupełnie wystygną, aby je potém wytrzéć bez najmniejszego śladu.

KARTOFLE
NA KUCHNIĘ.

Kartofle w mondurze i na zupę.

1. Kartofle w mondurze.

Niech się nikt nie śmieje, widząc, że tu osobną rosprawę o téj całemu światu dobrze znajoméj operacyi dajemy: jeszcze bowiem w najznaczniejszych nawet domach nie dzieje się odwarzenie kartofel tak jak się należy; ponieważ dużo kobiét niechcą sobie zadać pracy, i jakby do starych przesądów nieoderwanie przyrosły.

Zazywyczaj tak się kartofle gotują: płuczą się duże i małe kartofle razem, rzucają do jednego garnka, poléwają wodą, nieprzykryte stawiają się do ognia, i gotują póty, póki wierzchnie kartofle rozpękać się nie zaczną. — Przyczém to pierwsze złe zaraz, że się mniejsze kartofle rozgotują i zgniotą, dużo żaś większych wcale się nie ugotują, i jeszcze na pół twarde zostaną. Lepiéj zrobi zatém rozsądna gospodyni, jeżli kartofle przebierze, duże i małe w osobne garnki włoży, a duże o kilka minut prędzéj do ognia przystawi, aby się jedne i drugie razem ugotowały. — Daléj szkodzi niezawodnie i nadto wody kartoflom, które smak przy tém tracą; dla tego trzeba tylko tyle wody dawać, aby jeszcze

wierzchnie kartofle pokryte nią były, a co jéj przy gotowaniu ubędzie, to od czasu do czasu dolaniem świéżéj zastąpić. Niektóre kartofle mają swój właściwy smak ziemny, któryby powinny przy gotowaniu utracić, a ktorégo przecie zwyczajnym sposobem gotowane nie tracą. Radzi zatem roztropność, aby **wszystkim** kartoflom tylko się kilka mniut dać zagotować, potém tę wodę odlać, i w świeżo nalanéj gotować je do końca; wtedy stracą zapewne ten ziemny smak swój. Znacznie się jeszcze smak kartofel polepszy, kiedy się po kilku minutach gotowania trochę soli dorzuci w garnek. Niektóre gospodynie dołączają do téj soli kilka szczypt kminku, albo kilka liści tymianu; komu się to podoba może robić, radzić tego jednak nie chemy, gdyż przez to bezprzecznie kartoflom nieco ich naturalnego smaku ubywa.

Mają się wszystkie kartofle w jednym garnku jednostajnie zgotować, to nie trza stawiać garnka **do** ani **koło** ognia ale **nad** ogniem. Ztémwszystkiem nie dadzą te wszystkie sposoby gotowania takich zalet kartoflom, jakie im **parne** gotowanie nadaje. Każde, najuboższe nawet gospodarstwo może tym parnym sposobem gotować; owszém zyska nawet na czasie i paliwie, jeźli zechce użyć na to dobrego żelaznego garnka. Najprostszy sposób gotowania tego jest taki: Naleje się blisko na cal wody do garnka, napełni go się potém kar-

toflami, pokryje wilgotną chustą zwierzchu i położywszy nato wszystko dobrze przystającą przykrywkę stawia garnek tak nad ogniem, aby płomień jego boków nie tykał, gdyż wtym razie garnek pęka zazwyczaj. — Chcąc jeszcze lepszy smak nadać kartoflom, wypada tylko je kilka godzin przed parném gotowaniem należycie wymoczyć. Smaczniejszémi są jeszcze wszystkie, jakbądź gotowane kartofle, jeżli się je przed wodném, albo parném warzeniem, suche do jakiego ile możności szerokiego naczynia włoży, dobrze przykryte na kilka minut nad ogień postawi, a przykrywkę naczynia od czasu do czasu przewietrza, aby tak pierwsze wychodące z nich pary wypuścić. Po czém dopiéro właściwie się gotują. — Można parne gotowanie jeszcze czyściejszém zrobić, jeżli jest drugie dziurkowate dno w garnku, (albo téż sama siéć druciana) żeby kartofle nie w wodzie, ale całkiem suche leżały.

2. Kartofle w mundurze po amerykańsku.

Gotują się kartofle 3 — 4 minut w posolonéj nieco wodzie; daje potém zamiast gorącéj wody zimną, rzuca niegaszonego wapna ilości jednego laskowego orzecha, (w stosunku do 8-10 funtów kartofli) odléwa po dostateczném ugotowaniu wszystką wodę i garnek 3—4 minut przy ogniu jeszcze zostawia, aby należycie wyschły.

3. Zupa kartoflana.

Obiera się sześć albo najwięcéj ośm surowych kartofel, i posoliwszy w wodzie do ognia przystawia. Kiedy się już ugotują na miękko, że się aż sypią, wtedy rozczynia się je ubitém jajkiem, i podług upodobania masła lub pieprzu dodaje.

Można też wziąść do nich rosołu zamiast wody.

4. Podpalona zupa zkartoflanéj mąki.

Nastawiwszy w przód garnek wody lub rosołu do ognia, podpala się dwie łyżek kartoflanéj mąki w wołowéj tłustości lub maśle, aż się zarumieni poczém się ta mąka do gotującego sypie rosołu, i do tego soli i imbieru dodaje. A dawszy mu się jeszcze z chwilę zagotować, naléwa się ten rosół nad cienko pokrajaną bułeczką.

5. Zupa kartoflana z zielem.

Daje się pietruszki, marchwi, selerów do garnka, nalewa go wodą, posoli, dobrze przez dwie godzin gotuje, skrobie potém surowe kartofle, kraje je w kostki, przecedza nad nie ową poléwkę, i gotuje w niéj te kartofle ; robi się daléj lekką maślaną podpałkę, zaprawia ją trochę zieloną pietruszką, podléwa tamtą poléwką, i dodawszy nieco pieprzu i muszkatołowego kwiatu do tego, dobrze zagotowywa. Kiedy już kartofle gotowe, przyrządza się wszystko nad grzankami z bułki.

6. Kartoflana zupa z zielem.

Utrzéć cztéry dużych gotowanych i obranych kartofli na tarku; pokrajać $^3/_4$ części jednéj bułki w kawałki, wypiec je na maśle, jednak nie bardzo rumiano, utłuc potém w moździerzu, dać do kartofli, odwilżyć trzema miarkami rosołu (albo wody z masłem) i tak je smażyć. Kiedy się już wszystko należycie przegotuje, wtedy trze się przez sito i przyprawia. Chcąc tę pojedyńczą zupę mocniéj przyprawić, trza tylko kilka selerów, trochę porów, pietruszki, i t d dodać.

7. Na inny sposób.

Pokrajać 8—10 średnich kartofel w kosteczki i w dobrym rosole zgotować na miękko; tymczasem podpalić kilka łyżek mąki w 5 łutach masła, podlać to rosołem, i dać wszystkiemu jeszcze dobrze zakipiéć.

8. Na inny sposób.

Ugotuj kartofle na miękko, utrzyj je potém na tarku, zagotuj w mléku, podpuść jajkiem, i wylej to potém na uskwarzone w maśle grzanki bułczane.

9. Na inny sposób.

Weź 2 funty cielęcinny, $^3/_4$ funta chudéj szynki, trochę selerów, cybuli, pietruszczanego korzenia i marchwi, pokraj to wszystko w krążki, wyparz na półrumiano w maśle, dodaj garść mąki do tego

i zapraw to pół jusem pół bulionem, dołóż jeszcze kilka skórek z bóki, daj temu należycie zagotować, i przepuść przez sito. Potém ugotuj 1 ½ funta obranych kartofli w bulionie, przecedź je także przez sito do zupy, przypraw ją jeszcze nieco cukrem i potrzebną miarą soli, niech się dobrze zagrzeje, a potém wylej ją na pokrajaną bułkę.

10. Zupa z kartoflanémi kluseczkami.

Upiec 10—12 surowych kartofli w gorącym popiele, obrać je i utłuc potém w moździérzu. Kiedy już potłuczone, dodaj do nich kawałeczek mięsa z kurczęciowéj albo kapłunowéj piersi, nato 6—8 żółtków, nieco muszkatułowego kwiatu, pieprzu, utłucz to jeszcze lepiéj, i potém dobrze zamięszaj. W przypadku gdyby ciasto zanadto grube być miało, można wsiąść trochę śmietany do niego. Teraz spuść małe kluseczki z niego do kipiącéj zupy lub słonéj wody, daj im z pół godziny tam kipiéć, a mając je dawać nalej gorącego rosołu nato.

11. Na inny sposób.

Wziąść sypkich kartofli, zgotować je, obrać i utrzéć ½ funta na tarku; rozrobić ¼ funta masła na pianę, wbić powoli cztéry całe jaja do tego, dorzucić miękuszki z pół bułki, posypać wszystko mąką, posolić, zamieszać jeszcze z drobno posiekaną pietruszką i cybulą, zrobić z takiego ciasta

małe kluseczki, i wreszcie je na rosole zgotować. Rwie się jeszcze wydobyta kluseczka, to trzeba trochę mąki dodać.

12. Na inny sposób.

Ugotować 4 wielkie sypkie kartofle, obrać je i utrzéć bardo cienko na tarku; ubić kawałek masła wielkości jaja na pianę, przyprawić je nieco drobną usiekaną pietrzuszką, wrzucić do tego jedno całe jajo i trzy żółtka, zamieszać wszystko dobrze, a wreszcie wsypać do tego kartofle i posolić; zrobić potém małe jak orzech kluseczki z tego ciasta, włożyć je do cienko utartych bułek aby się ich dobrze obrały, wypiec ładnie na maśle, dać do wazy, i polać zwyczajną kartoflaną zupą.

13. Kartoflana zupa z wątrobianemi kluseczkami.

Wziąść 8 dużych ugotowanych i obranych sypkich kartofli, i utarłszy je cieniutko zmieszać z $1/2$ funtém cienko także posiekanéj cielęcéj wątroby, z solą pieprzem i t. d., ubić około $1/4$ funta masła na pianę; zakłócić w tém do 4 łyżek cienkiéj mąki, i daj do wszystkiego 4 żółtka, i dwa całe jaja; zrób potém ztéj masy małe kluseczki, ugotuj je w dobrym rosole, a kiedy już gotowe przyrządź je i poléj kartoflaną zupą z zieleniną.

14. Zupa z pieczonémi kartoflanémi kluseczkami.

Ugotuj kilka pięknych kartofel, obierz je, i utrzéj cieniutko na tarku. Potém ubij kawałek masła na pianę, dodaj do niego trochę drobno pokrajanéj zielonéj pietruszki, na te kartofle, i jeszcze tyle żółtków, aby się ztego nie bardzo twarde ciasto zrobiło, poczém posól to ciasto, i dobrze je zamieszaj. Zrób wreszcie małe kluseczki z tego, posyp je należycie okruszynami z bułki, i upiecz w słoninie. Dają się w dobrym rosole na wazę.

15. Na inny sposób.

Ubij $^1/_4$ funta masła, dodaj 4 żółtka do tego, kilka łyżek miękko zgotowanych utartych kartofel, i pianę z 4 białków. Nasyp jeszcze tyle mąki do tego, aby się lekkie ciasto ze wszystkiego zrobiło, rzuć okrągłe kluseczki do kipiącego rosołu, i daj im się z kwadrans zagotować. Mąkę nie można mocno mieszać, aby sie kluseczki nadto słoninowate nie stały.

16. Zupa jusowa z kartoflami.

Gotowane i obrane kartofle trą się na tarce, i tyle z nich daje do jusu, aby ten dostatecznie zgęstniał; naléwa się go potém na przypieczone grzanki żytniego chleba. — Można téż jeszcze trochę

cienko pokrajanych selerów i porów miękko w bulionie zgotować, i do zupy przymieszać.

17. Zupa z kuropatwy z kartoflami.

Upiecz 4—5 kuropatew z trochą szynki, cybulą, i $1/2$ funtem obranych w talerzyki pokrajanych kartofel; pokraj potém piersiowe mięso w paski, i włóż je razem z $1/2$ funtem małych w jusie z 2—3 łutami cukru miękko i krótko zagotowanych kartofelek do wazy; utłucz kości w moździerzu, zmieszaj je jeszcze z témi, co się zostały w kaserolu gdzie się piekły kuropatwy, i daj zagotować wszystkiemu; potém przepuścić to przez sito, zagrzać na nowo, i przyprawioną solą i muszkatołową gałką, dać do tego co w wazie. Wypada jednak brać do tego zawsze mały szlachetniejszy gatunek cukrowych, migdałowych, albo orzechowych kartofli.

18. Nowa kartoflana zupa angielska.

Gotować $1/2$ funtu ryżu z $1 1/2$ funtem wody aż się ryż zagotuje zupełnie. Potém wziąść 2 funty gotowanych kartofli, obrać je i utrzéć, rospuszczając je przytém $3/4$ funtu mléka albo rosołu; zmieszać to z ugotowanym ryżem, dodać $1/2$ funta cieniutko pokrajanego chleba, potrzebnéj ilości soli, przystawić wszystko do ognia, aby się przy nieustanném kłóceniu dobry kwadrans gotowało; poczém się bierze od ognia, i aż do nalania nieustannie wciąż miesza.

Tą zupą mogą się wybornie ze sześć osób pożywić.

Kartofle na jarzynę.

19. Jarzyna kartoflana.

Obierają się nato surowe lub gotowane kartofle, krają w kawałki, przystawiają w rosole z pietruszką, a kto chce i z trochą majoranu i kminku do ognia, przyprawiają nieco pieprzem i należycie gotują.

20. Kartofle smażone.

Ugotować maleńkich kartofel, obrać, przysmażyć na maśle lub innéj tłustości w panewce, położyć je potém na jarzynę, albo zmieszać je z nią, i znowu wraz daléj smażyć. Kto lubi korzenie, może jeszcze trochę pieprzu, lub kminu, lub krajanéj cybuli dodać. Niektórzy wolą surowo obrane kartofle smażyć.

21. Na inny sposób.

Obierz większe surowe kartofle, pokraj je w krążki, zgotuj je w osolonéj wodzie przy częstém odszumowywaniu, i smaż je z małym dodatkiem kraianéj cybuli i pieprzu, albo jeżeli nie chcesz i bez tego.

22. Na inny sposób.

Ugotować dobrych kartofel, obrać je, pokrajać w krążki, usmażyć w maśle albo tłustości rumiano,

podpuścić je potém niewielką porcią dobrze ubitéj kwaśnéj śmietany, i solą i nieco cukrem przyprawić.

23. Na inny sposób.

Ugotować bardzo sypkich kartofel w osolonéj wodzie, obrać, pokrajać już ostygłe w krążki, podléj je tak pokrajane słodkiem mlékiem (albo jak inni wolą maślanką), smażyć je potém powoli w płaskiém jakiém naczyniu w maśle lub téż innéj tłustości, i zwolna mlékiem po trochę polewać, aż się żółtawą skórką zwiérzchu przypieką.

24. Na inny sposób.

Dać zgotowanym kartoflom wystygnąć, czysto je potém obrać, pokrajać w talérzyki, przysmażyć rumiano na maśle lub innéj tłustości z cebulą, i przyprawiwszy solą i pieprzem, obłożyć je kawałkami surowego, albo w następujący sposób sprawionego śledzia: Rozbiéra się śledzia, kraje w kawałki, wysala jakiś czas w letniéj wodzie, potém suszy na lannéj chuście, w rozbitém jaju macza, posypuje po obu stronach bułką, i w przyrumienioném maśle żwawo i niedługo piecze, poczém jeszcze już na kartofle dany, przyrumienioném masłem poléwa.

25. Na inny sposób.

Obrać ugotowane kartofle, pokrajać jeszcze półciepłe w krążki, podlać to należycie dobrą i

zwyczajnym sposobem przyprawioną piwną poléwką, smażyć powoli w maśle albo tłustości, od czasu do czasu zlekka polėwką tą skrapiać, póki żółtawéj niedostaną skóreczki a wkońcu podług upodobania jakim korzeniem posypać.

26. Kartofle smażone à la gentilhomme.

Podlać dobrze ugotowane, czysto obrane, i jeszcze półciepłe w talerzyki pokrajane kartofle dobrém szodo (Chaudeau) albo téż ponczem o jajach, w mieszaj do tego cukru, cynamonu, i cienko posiekanych migdałów; daj się temu wszystkiemu powoli w przyrumienionėm maśle przysmażyć, podléj jeszcze kilka razy podczas smażenia, oszczędnie jednak, aby się kartofle zanadto nie rozlazły, ale coraz mocniéj rumieniły i przypiekały, potém je przypraw obficie cukrem i cynamonem posypawszy. Kilka gorzkich, drobno posiekanych migdałów mają téj mieszaninie wiele przyjemnego smaku dodawać.

27. Kartofle z jarmużem.

Posiekać zaparzony czerwonawy jarmuż; udusić go w maśle i rosole, tak jednak, aby się nie stał za nadto suchym i gęstym. Oraz obrać maleńkie ugotowane kartofle, obrócić je kilka razy wtyglu w nieco gorącego masła, zmieszać je potém z tym gorącym jarmużem i oboje jeszcze raz zagotować.

28. Kartofle z grochem.

Ugotować dobrego grochu na miękko, utrzéć go i na bok odłożyć; wtymże czasie pokrajać téż dobrych ugotowanych i obranych kartofli, przysmażyć kilka rozkrojonych cébul na maśle lub tłustości rumiano, polać to kilką warzęchami mięsnego rosołu, zagotować jeszcze raz te kartofle z cebulą, wymieszać potém groch z kartoflami, i oboje razem zwolna jeszcze z godzinę gotować.

29. Kartofle z pęcakiem.

Gotować jęczmiennych krup w rosole lub wodzie z masłem na mięciuchno, rozbić je dobrze, umieszać z wypłukanemi obranemi kartoflami póki się aż doskonale nie rozmiękną, i cała potrawa należytéj gęstości nie nabierze. Kilka kawałeczków selerów dorzuconych do garnka dodają coś przyjemnego smaku.

30. Kartofle z marchwią.

Zagotować marchew w rosole do połowy, dodać potém obranych, pokrajanych i czysto wymytych kartofli do niéj, daj się im razem z posiekaną pietruszką i trochą masła gotować, a przed samém daniem poléj przyrumienionéni masłem, słoniną albo jaką inną tłustością. — Niektórzy gotują téż najprzód same kartofle, zcedzają od nich wodę i z gotowaną już albo na wpół tylko przegoto-

waną marchwią mieszają; poczem się jeszcze razem gotują i jakim korzeniem zaprawiają.

31. Kartofle z pasternakiem.

Przyrządzenie takim samym sposobem.

32. Kartofle z pietruszczanym korzeniem.

Tak samo.

33. Kartofle z rzepą.

Tak samo.

34. Kartofle z kalafiorami.

Tak samo.

35. Kartofle z ryżem.

Gotować ½ funta ryżu w wodzie tak długo aż nępcznieje, odlać wodę potém, i dać mu wystygnąć. Podczas tego ugotować kartofle, obrać je i zdusić w chuście na miazgę, zmieszać je z zimnym już ryżem, dodać jeszcze trochę masła i zagrzawszy wszystko w gorącem maśle dawać.

36. Kartofle z sérem parmezańskim.

Główne przyrządzenie teżsame, jakie przy powyższem zmieszaniu ryżu z kartoflami, tylko że się tutaj zamiast masła trochę rosołu doléwa, wszystko trochę przysmaża, okrągłe mu się formę nadaje,

i wkrótce przed jedzeniem dobrze parmezańskim sérem posypuje.

37. Kartoflany ryż zmlékiem.

Główne przyrządzenie jak poprzedzające, tylko że się nie smaży w rosole ale dobrém mléku, a jakiś czas przed dawaniem dobrze cukrem i cynamonem posypuje. Jescze smączniéjszą stanie się ta potrawa, jeźli się zamiast mléka dobréj słodkiéj albo kwaśnéj śmietany weźmie. — Czasem zamiast śmietany i świeżą maślankę się daje. — Inni znowu duszą tę potrawę w mocném winie; inni jeszcze w araku albo rumie, przyczém naturalnie nie może się też obejść bez korzeni i cukru.

38. Kartofle z mlékiem.

Ugotować, obrać i pokrajać kartofle; rozpuścić świeżego masła na rądlu; na każdy funt kartofli ½ miarki dobrego mléka, wlać w roztopione masło; wrzucić tam nało kartofle, i póty nad niewielą węglami dusić, aż wszystko nieco zgęstnieje. — Kto tę potrawę smaczniejszą jeszcze mieć pragnie, ten jéj może dodać utłuczonych migdałów, rodzynków, cytryny i t. d., albo też samego tylko cynamonu z cukrem.

39. Kartoflana papka. (Kłócone kartofle.)

Przystawić czysto obranych i wkrążki pokrajanych kartofli w wodzie do ogina, zgotawać je na

miękko, a potém tak rozkłócić, aby się znich formalna papka zrobiła, i solić wciąż przy kłóceniu. Czasem się daje dotego smażonéj w maśle lub słoninie cebuli, czasem téż samego przyrumienionego masła, czasem się téż bez wszelkiéj przyprawy dają. Niezły smak daje temu i cienko tłuczony tymian: niemniéj i zielona, drobno posiekana pietruszka.

40. Na inny sposób.

Wymoczyć dobrze kilka razy surowo obrane i pokrajane kartofle nim się mają gotować; albo téż odlać tylko pierwszą wodę, wktóréj się zaczęły gotować, i w swieżéj je dogotować do końca; co zrobiwszy postępuje się z kłóceniem, soleniem i t. d. jak przódy i posypuje papkę małemi w jakiéj tłustości usmażonemi bułczanémi kostkami.

41. Papka kartoflana duszona.

Przecedzić ugotowane kartofle, posolić należycie, dodać albo drobno posiekanéj pietruszki, albo jeźli ktoś woli przysmażonéj cebuli do tego, i udusić to wszystko w wodzie, albo co zapewne mocniejszy smak temu daje w rosole nad węglami.

42. Delikatna papka kartoflana.

Obrać najlepszego gatunku sypkich kartofel, przystawić je w wodzie do ognia, dobrze ugoto-

wać na miękko, odlać potém wodę, utrzéć albo ugnieść kartofle w jakiem mosiężném albo blaszaném naczyniu na miazgę, dać to na rądel, do tego dobry kawałek świéżego masła i nadto tyle śmietany, ile potrzeba aby z tego nad ogniem gęstą papkę urobić; zaprawia się ta papka solą: muszkatem (albo téż cukrem i cynamonem) a dając tę na stół pokłada się zwierzchu karmenadlami, kotletami etc.

43. Papka kartoflana pana Rumohr.

Zagotować obrane, pokrajane, i kilkakrotnie zawsze świéżą wodą dobrze wymoczone kartofle, z dużo soli w wodzie póki nie popękają, i odlać pozostałą jeszcze wodę do szczętu. Jeszcze je potém z półgodziny niedaleko ognia zostawić, i zamieszać od czasu do czasu, aby się nie przesuszyły. Nakońcu rozpuścić je wodą albo rosołem, dodać masła, i nadać formę i korzeni, jakie się komu podoba.

44. Papka kartoflana zielona à la Rumohr.

Zrobioną opisanym dopiero sposobem papkę zaprawia się mieszaniną z szpinaku, sczawiu, trybulki, portulaki, pietruszki (zawsze szpinaku tyle, ile tamtego ziela razem) ktore się w mocnym rosole rozgrzéwają, i ładnie zielono przypra-

wione tak siekają, aby nie straciły soku. Potém wziąść dwa razy tyle kartoflanéj papki, ile wszystkie zioła swoją soczystością wynoszą, i przecedzić wszystko razem przez grube sito, albo metalowy druszlak. Przecedzoną tak papkę przystawić znowu z kawałkiem masła do ognia, posolić należycie niedać się jéj jednak gotować, tylko mocno nawskróś rozegrzać, odsunąć potém naczynie, i trzymać aż do dawania przykryte.

45. Papka kartoflana na kwaśno.

Ugotować kartofle w wodzie, odcedzić potém starannie tę wodę, a kartofle dobrym winnym octem przekłócić na papkę. Reszta przypraw podług upodobania; muszę jednak dodać, że cokolwiek miękko udynstowanéj cebuli, albo wyciśnięty sok z niéj, jeszcze smaczniejszą tę potrawę robią.

46. Papka kartoflana à la Duchesse d'Orleans.

Sposób niniejszy poléga natém, aby parą i w łupach zgotowane kartofle najlepszego gatunku, po ich czystém obraniu przepuścić przez cedzidło, otrzymaną tak masę miernie muszkatem, cynamonem, gwoździkami, cukrem i t. d. przyprawić, i powoli nad węglami w burgundskiem lub inném czerwoném winie dynstować.

47. Papka kartoflana à la Duchesse de Berry.

Przyrządzenie to samo co powyżéj, tylko że się zamiast innych korzeni wanilię i cukru dodaje, a papkę w szampańskiem winie (najlepiéj Oeil de perdris) dynstuje.

48. Papka kartoflana à la Lord Nelson.

To samo przyrządzenie jak wyżéj, z tą jedną różnicą, że się zamiast owych korzeni trochę Cayeńskiego pieprzu i t. d. daje, a papkę w najlepszym grogu z dobrego rumu albo araku dynstuje.

49. Papka kartoflana à la Comtesse Rossi.

Namoczyć kartofli najlepszego gatunku na kilka godzin, starannie je potém wysuszyć, dobrze na parze zgotować, obrawszy czysto przez cedzidło przepuścić, i w bardzo dobréj różanéj wodzie, dużym kawałkiem cukru osłodzonéj, dynstować. Daje się papka na półmisku szérokim, i ubiera różanym i pomarańczowym kwiatem. — Jeszcze delikatniejszą staje się ta potrawa, jeżli się dynstując, niekiedy łyżkę dobréj śmietany doleje.

50. Papka kartoflana à la Matelot.

Przyrządzenie jak w poprzedzającym przepisie: ale zamiast różanéj wody i cukru dodaj dobrą por-

cię utartego śledzianego mléczu z drobniutko posiekaném szledzianém albo sardelowém mięsem, i jakiém mocnem korzeniem, i dynstuj tę masę powoli w tęgim rosole, umaszczonym niewielkim kawałkiem masła.

51. Papka kartoflano à la Biscayenne.

Przyrządzenie jak wyżéj; tylko że się zamiast śledzia lub sardelów, gotowanego sztokfiszu jak najcieniéj sieka, tę siekankę z papką umiesza, i wszystko potém w dobrym rosole dynstuje.

52. Papka kartoflana à la lady Morgan.

Wziąć równą mieszaninę kartoflanego i jabłecznego kompotu, i z cukrem, hiszpańskiemi rodzynkami, trochą cynamonu, albo inném jakim podług upodobania korzeniem w maladze, frontignan i t. d. albo jakiem bądź słodkiem tęgiém winie dynstować, i dając dopiéro na stół, ładnie, krajanémi chińskiemi jabłkami (apelcynami) to ubrać.

53. Kartofle z jusem.

Bierze się takich kartofli, ktore się w gotowaniu nie rozpadają, obiera je surowe, i kładzie do małéj okrągłéj formy, wielkości dużego włoskiego orzecha. Potém smaży się je w maśle rumiano, ciągle je przy smażeniu obracając, i kładzie same bez masła do kaserolu innego, gdzie trochę

mąką posypują, dobrym jusem podlewają, kilka razy zagotywują, a potém ze sztukąmięsą, albo baraniną dają.

Inaczéj jeszcze kraje się je w talérzyki, przysmaża przy ciągłém obracaniu, daje bez tłustości do kaserolu, poléwa jusem i trochę octem, a potém kilka razy z cytrynową skórką zagotowuje.

54. Kartofle z pietruszką.

Podpuścić drobno posiekaną pietruszkę masłem nad ogniem, polać bulionem, przydać surowo obranych, i wkrążki pokrajanych kartofli dotego, i przyczyniwszy jeszcze trochę kminku i soli, razem na miękko zgotować.

55. Kartofle przysmażane.

Obrać kartofle surowo, i dać do takich okrągłych foremek, jakie się pod 53. opisało. Potém przyrumienić dobrą porcię masła w panewce, i włożyć tam kartofle, aby się przy nieustannėm nad mocnym ogniem obracaniu, w 6—8 minutach upiekły. Robią się przed samém dawaniem, i dają do pieczystego, albo roztopiwszy trochę lodów i nieco w nich kartofle omoczywszy, około zieleniny kładą.

56. Legumina kartoflana.

Ubij $^3/_4$ funta masła z 16 żółtkami na pianę, dodaj do tego $^1/_2$ tłuczonego cytryną zaprawionego

cukru i trochę cynamonu, mieszaj to półgodziny przyczyń nadto 1 funt gotowanych i na tarce utartych kartofli, pianę z 8—10 jaj: 2—3 łyżek słodkiéj śmietany, i upiecz tę leguminę w kaserolu.

57. Kartofle nadziewane.

Wziąść surowych kartofli, wyrznąć z nich dwa wielkie jak poprzeczny palec kawałki, wykłuć jednym wykłuwaczem, którego okrągłość wielkości dwuzłotówki dochodzi, większy, drugim zaś mniejszym, mniejszy, aż blisko drugiéj strony sięgający dołek, wyjąć wykłuty tak ośródek, aby się kartofle podobne do kubka zrobiły, wyciąć je w ząbki, nadać im ładny kształt rózmaitemi wyrzynaninami, potém upiec je żółto w gorącym oleju albo piekarskiéj tłustości, nadziéj jakim bądź dobrze tylko jajami przyprawionym delikatnym ragutem albo delikatną siekanką, włóż je do kaserolu, daj trochę tłustego bulionu pod nie, i postaw jeszcze na kilka minut do gorącego pieca.

58. Ragut kartoflany.

Postawić zgotowane, obrane i wkrążki pokrajane kartofle na jakie ciepłe miejsce; rozgrzać masła (po 3 łóty na 1 funt kartofli) w tyglu; przymieszać do tego drobno posiekanéj cebuli, trochę czosnku i pietruszki, wszystko razem udusić, aby się lekko przyrumieniło, potém masło trochę mąką

posypać, włożyć do niego kartofle, polać to ile się podoba octem, szklanką wina albo rosołu, i tak razem jeszcze zpółgodźiny dynstować. Można téż wziąść słoniny zamiast masła, i nie co ją pieprzem przyprawić. Soli nie szczędzić.

59. Kartofle do chleba.

Gotować kartofle póty tylko, póki się nie da łupka z nich obrać, obierać je, pokrajać w krążki grubości palca, przepiec masłem, smalcem albo olejem, utrzéć potém dobrze jakim wałkiem na gęstą masę, i należycie przytém posolić. Przyprawiona tak masa, osobliwie jeźli w nią masło wchodzi jest tak dobrą do chleba, że może masło zastąpić. Ale przyjemniejszym będzie jeszcze smak jéj, jeźli ją można dobrze z borsdorfskiemi jabłkami wymiesić.

60. Kartofle à la prince Pückler-Muskau.

Obrać zwyczajnym sposobem ugotowanych kartofel, pokrajać w talerzyki, posiekać trochę pietruszki, cebuli, położyć to razem z kartoflami, oraz solą i pieprzem w przyrumienione masło do kaserolu, często tamtę masę obracać, i dobrze się jéj dać przysmażyć. Tymczasem zaś rozbić kilka żółtek w occie, utrzéc trochę czosnku na talérzu, wylać na to ubite żółtka a wreście, kiedy się już przysmażyła ową kartoflaną masę.

61. Kartofle na sposób provençalski.

Roztopić w kaserolu kawałek masła z trzema łyżkami oleju, dorzucić pokrajaną skórkę z pół cytryny, zielonéj pietruszki, porów, soli, pieprzu, muszkatołowéj gałki, i trochę mąki, a kiedy się to wszystko zagrzeje, pokrajać do tego zgotowanych, poćwiertowanych kartofli. Zamieszać to wszystko razem dobrze, jednak nie zagotowując, a mając dawać na stół, jeszcze nato sok z jednéj cytryny wydusić.

62. Kartofle pieczone.

Gotują się kartofle w posolonéj wodzie, obierają, a potém z solą, utłuczonym pieprzem, i muszkatołową gałką żółto na maśle pieką.

63. Kartofle ze śmietaną.

Wziąść kawałek masła, łyżkę pięknéj mąki, soli, pieprzu, muszkatołowéj gałki, pietruszki i porów, i zamieszać to w półkwarcie masła nad ogniem, aż się nie zagotuje; potém dorzuć do tego gotowanych w drobne krążki pokrajanych kartofli, i dawaj gorąco na stół.

64. Na inny sposób.

Pieką się jak przódy na maśle, ale jako korzenia dodaje się jeszcze pietruszki i porów, a nakońcu wszystko sokiem jednéj cytryny poléwa.

65. Na inny sposób.

Inaczej jeszcze, bierze się gotowanych kartofli, obiera, drobno kraje, i z drobno téż pokrajaną słoniną w jednéj panewce przysmaża; kiedy się już zaczną przypiekać trza je polać śmietaną, i troche jeszcze dać zagotować.

66. Kartofle z siekanką.

Biorą się kartofle i odwarzywszy je i obrawszy, trą tak okrągło na tarku, aby miały wielkość włoskiego orzecha. Daléj ubija się śmietany na pianę, dodaje kilka żółtek, otarte resztki kartofel, troche cienko pokrajanéj cebuli i soli. Zamieszawszy to wszystko, rzuca się kawałek téj siekanki w okrop, aby widzieć czy się trzyma razem, jeźli nie, tedy dodaje jeszcze więcéj żółtek do tego, omaszcza nią na około kartofle, aby odzyskały swą wielkość, i zagotywuje kilka minut w rosole.

Sos się robi tym sposobem: Umieszać ładnie kawałek masła z łyżką mąki i kilkoma żółtkami, podlać to rosołem wktórym się gotowały kartofle, zamieszaj sos ten nad ogniem, i wyléj go nad wyjęte kartofle.

67. Na inny sposób.

Obierz kilka wielkich na miękko zgotowanych kartofli i utrzyj je na tarku. Ubij cwierć funta masła

na śmietanę, przymieszaj kilka jaj, a potém kartofle z solą. Pokraj oraz kawałek szynki, kawałeczek cebuli, zielonéj pietruszki i gwoździków drobniutko, zrób z kartoflanego ciasta okrągłe klusy, wygnieć w nich dołek, pokryj dołek, umocz te klusy w ubitych jajach, posyp je okruszynami z bułki, i upiecz w słoninie.

68. Na inny sposób.

Obierz dobrych zgotowanych kartofli, i daj im wystygnąć; potém odkrój z nich po kawałku, aby mogły stać na półmisku. Odkrój też i z gory wierzchołek, i wydłubaj ostrożnie. Pokraj pieczonéj cielęciny w małe kostki, zrób trochę sosu z masła, włóż do niego cielęcinę, zgotowanych i pokrajanych szparagów, ogonów rakowych, i troche muszkatołowego kwiatu, niech się to smaży aż się sos nie zagotuje. Teraz napełń tym faszem (nadzieniem) kartofle, pokryj je znowu wierzchami, postaw na półmisku, poléj kwaśną smietaną, obłóż kawałeczkami masła, i daj nad węglami przypiec.

69. Kartofle z jajami.

Ugotuj 6 jaj, i pokraj je w talerzyki; toż samo zrób i z sześcioma zgotowanemi kartoflami. Daj na półmisek kilka kawałeczków masła, trochę kwaśnéj śmietany, połóż kartofle z jajami nato, i posoliwszy posyp to okruszynami z bułki. Na wierz-

chu połóż też kawałeczki masła, poléj też smietaną, i upiecz to ładnie nad węglami, których także i z góry nad tém pieczywem nałożysz.

70. Kartofle z kwaśnym jajczanym sosem.

Umieszaj kawałek masła z kilkoma jajami i mąką, doléj dotego rosołu i winnego octu, dodaj soli i muszkatołowéj gałki, i dobrze wszystko nad węglami wymieszaj. Potém przyczyń jeszcze ugotowanych i obranych kartofli, aby się jakiś czas zagotowały w tym sosie. Dając tę potrawę na stół, można ją jeszcze przyrumienioném masłem polać.

71. Kartofle w maślanym sosie.

Skrobie się kartofle, kraje w ćwierci, gotuje i zimną wodą zléwa. Podpala się mąki w kawałku masła, daje kartofle i chochlę rosołu do tego i powoli gotuje. Pokładają się kotletami lub kiełbaskami.

72. Na inny sposób.

Obierz ładnych dużych kartofli, i pokraj je tak, aby miały formę gęsiego jaja, potém je na miękko w solonéj wodzie ugotuj. Zagrzéj kawałek masła, podpal w niém mąki, wbij kilka żółtek do tego, dodaj trochę śmietany i rosołu, i mieszaj

póki nie skipi. Potemu wyłóż kartofle na półmisek, i poléj je sosem, albo daj kartofle na serwetę a sos do filiżanki.

73. Kartofle à la Trappiste.

Utrzéj cieniutko na tarku 24 łóty dzień przódy ugotowanych i obranych kartofli, zamieszaj 8 żółtek z 6 łótami cukru i 4 łótami migdałów (między któremi może być 6 gorżkich) i urabiaj to przez dobry kwadrans, daj potém ową kartoflaną masę do tego, a zrobiwszy jeszcze pianę z 6 ubitych jaj do wszystkiego, piecz to w jakiéj formie około pół godziny, a upiecze się bez masła i smalcu. Na stół daje się ta potrawa albo na sucho, albo zjakim sosem na wierzchu, np. winnym, wiśniowym, malinowym, pożyczkowym lub innym.

74. Kartofle na mléku.

Pokrająć 12 odwarzonych kartofli w grube krążki, i ugotować je w mléku, tak jednak, aby się nie rozpadły. Potém dodać do tego kilka kawałeczków masła i filiżankę śmietany, i piéc to prędko w kaserolu. Po krajach połmisku można dać jaj ubitych.

75. Purée kartoflany.

Oskrob surowe kartofle, obléj je kipiącą wodą, i gotuj je w niéj aż się porozpadają. Dodaj

do tego soli i muszkatu i rozduś kartofle tak warzęchą, aby się całkiem miękko utarły. Teraz podpuść to jeszcze kawałkiem masła, wyłóż na półmisek zapiecz gorącém masłem z usmażonemi w niem okruszynami z bułki.

76. Kartofle z rosołem.

Oskrobawszy je, opłukawszy, pokrajawszy w talerzyki przystawić w zimnéj wodzie do ognia i dać im zakipiéć. A odlawszy potém tę wodę przyprawić je tłustym rosołem, okruszynami z bułki i pieprzem, i tak dawać.

77. Kartofle z musztardą.

Obrać kartofle, pokrajać i ugotować w posolonéj wodzie, potém ćwierć funta masła przyrumienić, musztardy do niego dodać, octem przepuścić i wylać to wszystko na kartofle.

78. Kartofle popolsku.

Wziąć średnich kartofli, obrać je i w saletrówce zagotować, a wyłożywszy na półmisek polać gorącém masłem wraz z przysmażoną pokrajaną cebulą.

79. Młode kartofle z okruszynami z bułki.

Obierz młode kartofle surowo, i daj z godzinę w zimnéj wodzie poleżeć. Na pół godziny przed

dawaniem postaw te kartofle w posolonéj wodzie do ognia, ugotuj prędko na miękko, przypiecz na maśle drobno posiekanéj cebuli, połóż kartofle na półmisku, posyp delikatnemi w maśle przysmażonemi okruszynami, poléj jeszcze gorącém masłem, i dawaj prędko na stół.

80. Kartofle na twardo.

Ugotować kartofle w łupach, i natychmiast po zgotowaniu jak najprędzéj obrać, a potém jeszcze gorące w kawałku masła, z drobno posiekaną pietruszką, i trochę rosołu przysmażyć, obracając je kilka razy w smażeniu.

Niektórzy biorą zamiast rosołu kwaśnéj albo słodkiéj śmietany, albo prostego mléka, albo nawet maślanki, przyczém jednak już niedają pietruszki, a krótko przed dawaniem ich nastół trochę cukru i cynamonu do kartofel wrzucają.

Nakażdy sposób trzeba uważać, aby kartofle nie wystygły przy obieraniu, żeby owszem jak najgorętsze mogły być dane do masła, gdyż inaczéj staną się twarde i niesmaczne.

81. Kartofle smażone.

Wziąść miękko zgotowanych i obranych kartofli, pokrajać w cieniutkie krążki, i dać w gorące masło do kaserolu. Na kwadrans przed dawaniem

polać je kwaśną śmietaną, i dać czas jakiś jeszcze dusić.

82. Na inny sposob.

Zgotuj i pokraj 10—12 kartofli w krążeczki. Zagrzéj 4 łóty masła albo słoniny w kaserolu, nakraj dotego drobno małą cebulę, i daj jéj się przyrumienić w tłustości. Potém daj kartofle do tego, i duś je tam z półgodziny; nie trza ich często obracać aby się dobrze przypiekły.

83. Na inny sposób.

Pokrajać surowo jeszcze obrane kartofle w kostki, i udusić je na miękko w maśle i zielonéj drobno pokrajanéj pietruszce; potém posypać trochę mąką, dolać rosołu, i dusić jeszcze aż do dania ich na stół.

84. Kartofle z majeranem i słoniną.

Pokrajawszy ugotowanych i obranych kartofli w krążki, pokraj też trochę słoniny w kostki, przypiecz ją trochę, zapraw mąką, drobno posiekanym majeranem i tymianem, poléj rosołem, wreszcie dodaj kartofli, daj się zagotować wszystkiemu i wyłóż. Robi się ta potrawa i rumiano, dodawszy dobrego bulionu z sardelami. Można też płaskopokrajanéj i w maśle przysmażonéj cebuli dać na nią.

85. Jarzyna z kartoflanéj naci.

Po wielu kuchniach nazywają przeciąg od wielkanocy do św. Jana chudym kwartałem, dlatego, iż się już zachowane przez zimę jarzyny kończą, a nowe tylko powoli wracają. Aby więc temu niedostatkowi zapobiedz, trzeba nie samym szpinakiem i zimową jarzyną zaopatrzyć swój ogród, ale zaraz po wielkanocy kilka grządek kartoflami zasadzić, które około zielonych świąt już siekane być mogą. Przynoszą one tę korzyść, że zacząwszy od tego czasu można brać jednę część téj młodéj zielonéj naci z każdego krzaku, i ją jako jarmuż przyprawiać. To jest: parzy się ją albo gotuje, wyciska potém jak jarmuż, sieka się drobno i zupełnie tak, jak inne zieleniny przyrządza. Doświadczenia dowiodły, że taka zielenina bywa deleko tęższą i smaczniejszą niż szpinak.

86. Kompot kartoflany.

Obrać surowych białych kartofel w drobne kawałeczki, pokrajać, spłukać, zagotować, a potém wodę tę odlać; daj im potém jeszcze w gorącéj wodzie zakipiéć, odléj trochę z téj wody i ukłuć kartofle na miazgę, poczém się dopiero gorącém masłem z przypieczoną w niéj cebulą zléwają.

87. Na inny sposób.

Robi się ten kompot jak poprzedni, tylko z tą różnicą że się kartofle gotują na mléku, przepuszczają przez druszlak i przepędzają jajami. Można je też posypać cynamonem lub cukrem zamiast cebuli.

88. Na inny sposób.

Ugotować surowych i w kawałki pokrajanych kartofli, odcedzić z nich wodę a odcedzoną zastąpić inną gorącą, wktóréj się już zupełnie dogotowują. Teraz daj octu, kilka kawałków cebuli i łyżkę rumiano podpalonéj mąki do panewki, niech się wszystko zagotuje, poczém dołóż tam kartofli, i na miazgę rozetrzéj; jednak mogą także i w kawałkach pozostać.

89. Na inny sposób.

Dwie kwarty mléka, dobra filiżanka najpiękniejszéj kartoflanéj mąki, 4—5 całych jaj, trochę cukru i cynamonu, dadzą razem duży półmisek papki, która nawet samą papkę z pszenicznéj mąki przenosi. Kartoflaną mąkę podbija się najprzód w zimném mléku z jajami; pótém dopiero doléwa się resztę gotującego mléka ciągle wszystko mieszając. Stawia się potém zdaleka na chwilkę od ognia, a wnet papka gotowa.

90. Kartofle z jajczanym sosem.

Wziąść surowych kartofli, obrać, pokrajać w kostki, ugotować na wodzie a gdy zaczną kipieć odebrać; podbić tymczasem stosowną ilość żółtek trochę kartoflanéj mąki i tłuczonego cukru w occie, postawić to nad węglami i tak długo mieszać aż póki się nie zagrzeje i zgęstnieje. Odlać więc wodę z kartofli, przyprawić je prędko i wreszcie jajecznym sosem oblać.

91. Kartofle z śledziowym sosem.

Obrać ugotowane kartofle i trzymać je ciepło; tymczasem przysmażyć selerów lub delikatnéj cebuli w maśle z nieco mąki rumiano, wymoczyć jednego śledzia, wybrać z niego ości, drobno posiekać, w winie albo occie zgotować, rozbić na żółtkach, masę tę przez druszlak przecedzić, nad miernym ogniem przy ciągłem mieszaniu aż do kipienia gotować, i tak przyrządzoną na pokrajane w krążki kartofle wyłożyć.

92. Kartofle z musztardowym sosem.

Naléj równą ilość wina (białego) i wody do glinianéj ryneczki, dodaj przyprawionéj musztardy posolonego masła, utłuczonego cukru, i trochę podpalonéj nieco mąki do tego, zagrzéj tę mieszaninę nad węglami aż do kipienia, i wyłóż ją tak na zgotowane, obrane i w krążki pokrajane kartofle.

93. Kartofle z jabłkami.

Na ten koniec gotują się obrane, i poćwiertowane jabłka jakiego mięsistego gatunku z trochą wody, jak gdyby się miały rozgotować na papkę; mieszają się do tego, gotowane, w krążki pokrajane kartofle tak, aby mniéj więcéj $^2/_3$ jabłek i $^1/_3$ kartofli było w garnku, przyczynia się jeszcze trochę soli i cynamonu (niektórzy także trochę masłem podpalonéj mąki) i zagotowuje tak razem.

94. Sos kartoflany.

Obierz cztéry albo pięć surowych kartofli średniéj wielkości, pokraj je w małe kostki, podpraw potém trochę mąki masłem lub gęsią tłustością, włóż do niéj te kartofle z nieco zielonéj drobno posiekanéj pietruszki, a gdy się to razem już na miękko udusi, poléj to rosołem. Daj nareszcie trochę szafranu i dwie łyżek kwaśnéj śmietany do tego, i daj mu jeszcze kilka razy zakipiéć.

95. Papka kartoflana.

Biorą się surowe kartofle, skrobią, gotują w słonéj wodzie, póki się nie rozpadną, potém kłócą, podprawiają jedném jajem i mąką, a nakoniec dodaje się do nich kawałek masła, i nieco pieprzu. Skoro kartofle zmięknieją, można je zamiast wody, która się wtedy odléwa, podbić jajami i

mlékiem. Równie można téż podług upodobania i trochę selerów narznąć między surowe kartofle, i razem im dać gotować.

96. Papka z kartofli ze śmietaną.

Wziąść 9—10 łótów kartoflanéj mąki i podbiwszy ją kwartą śmietany, dodać soli i cukru, zagotować pilnie mieszając, i zaraz dawać nieco pachnącym cukrem posypawszy.

97. Kartofle z musztardą.

Obrać, pokrajać i ugotować w słonéj wodzie kartofle; przyrumienić ćwierć funta masła, dać kwatérkę musztardy z nieco octem do tego, i tém kartofle zaprawić.

98. Jaja z kartoflami.

Gotują się jaja na twardo, i krają w krążki; takteż i sześć ugotowanych kartofli się kraje. Potém daje się kilka kawałków masła na półmisek, trochę kwaśnéj śmietany do tego, kładzie na to kartofle z jajami, wreszcie solą i utartą bułką posypuje. Zwierzchu dają się kawałki masła, potém kwaśną śmietaną poléwa, stawia wszystko na węgle, kładzie węgli na wierzch, i tak ładnie żółto przypieka.

99. Sos kartoflany.

Obierają się 4—5 surowych kartofli, i w kostki krają; potém dają do biało podpalonéj mąki, z trochę drobno pokrajanego majeranu, całego pieprzu itd. i podpuszczają rosołem.

Na koniec przychodzi do tego jeszcze trochę szafranu i dwie łyżek śmietany.

100. Kartofle z solą.

Te robią się tym sposobem iż się obierają, w słonéj wodzie gotują, na półmisek dają, i masłem z przysmażoną w niém cebulą zléwają.

101. Kartofle w maślanym sosie.

Obierają się, krają w ćwierci, zagotowują i zimną wodą zléwają. Dusi się trochę mąki w kawałku masła, dodaje pietruszki, kartofli i pełną chochlę rosołu, i gotuje powoli. Na wierzch kładą się karbonady (kotlety) lub kiełbaski.

102. Mieszana jarzyna.

Bierze się dużéj ogrodowéj marchwi, kalarepy i kartofli, płucze się, i dłubaczkami małe z tego gałki urabia.

Zagrzewa się trochę masła w kaserolu, i parzy w nim jarzynę trochę zielonéj, pokrajanéj pietruszki dodawszy; potém się jeszcze nieco mąką

oprusza, poléwa rosołem, kładzie cukru, tak długo dynstuje, póki nie zmięknieje, i trochę sosu zatrzyma. Dają się cielęce karbonady do tego.

Kartofle do miesa.

103. Kartofle z śledziem na kręgu.

Robi się na blaszanym półmisku krąg z ciasta, kraje świéżo zgotowane kartofle w krążki, i kładzie jedną z nich warstwę na krąg ten, posypuje to gotowaną i drobno posiekaną szynką, w kostki pociętym śledziem, trochę kwaśnéj śmietany nato, i tak kolejno daléj, aż się krąg ten wypełni z tem jednak, aby się ostatnia warstwa znowu z kartofli składała; nakoniec daje się trochę bulionu, i świeżego masła nato, i wsadza na półgodziny do gorącego pieca.

104. To samo na inny sposób.

Pokrajać świéżo zgotowane kartofle w krążki; uparzyć trochę cienko posiekanéj cebuli i pietruszki w maśle, przyczynić tych kartofli z zagotowaną i drobno posiekaną szynką, w kostki pokrajanym śledziem i trochę kwaśnéj śmietany, i razem to wymieszać. Potém ubij 12 łótów masła z 8 żółtkami na pianę, dodaj $^1/_2$ funta utartych kartofli i ubite białka do tego, jako też 2—3 łyżek śmietanki, i dobrze to razem wymieszaj; zrób znowu krąg z ciasta na blaszanym półmisku, nałóż go na palec grubości tą masą, daj

trochę tych pokrajanych kartofli na wierzch, i postępuj tak daléj, aż póki się krąg nie wypełni; poczém wygładź go z góry, i piecz ze trzy kwadransy.

105. Kartofle ze śledziem.

Ubić dobry półfunta masła, z 14 żółtkami na pianę, i dać do tego 1 funt kartofli, 2 z ości obrane i w kostki pokrajane śledzie, filiżankę śmietanki i pianę z 8 jaj. Chcąc, tę leguminę piéc w naczyniu krążném, tedy można wziąść kilka jaj więcéj.

106. Kluseczki z szynki.

Pokraj bułki w kosteczki, podpraw je 8 jajami i filiżanką kartoflanéj mąki, dodaj 3 w kostki krajane i w ćwierci funta masła usmażone bułki, 1 funt zagotowanéj, drobno posiekanéj szynki, i nie wiele mąki, zamieszaj wszystko razem, zrób z tego kluseczki, zagotuj je w posolonéj wodzie, i dawaj na stół z gotowanym owocem.

107. Kartofle à la Romaine.

Rozpuść $1/2$ funta masła, usmaż w niem cienko posiekanéj cebuli; aż skóra ta zmięknieje, dosyp kilka łyżek pięknéj mąki, aby się trochę podpaliła. Potém wyléj półkwarty słodkiéj śmietanki nato, i zamieszaj nad ogniem; posól należycie przymieszaj 1 funt zgotowanéj drobno posie-

kanéj szynki, potém $^1/_4$ funta utartego na tarku dobrego szwajcarskiego albo parmezańskiego séra, i ugniecionych 6 żółtek z jaj zgotowanych na twardo, oraz ćwierć funta drobno posiekanych sardelów. Tymczasem trza było jaki kaserol dobrze masłem wysmarować, i na spodzie krążkami odwarzonych i obranych kartofli wyłożyć. Nato dać całą ową masę, pokryć ją znowu grubo kartoflanemi krążkami, polać wszystko trochą słodkiéj śmietany, trochę masła dać nawierzch, i tak razem 1$^1/_2$—2 godzin wysmażać.

108. Kartofle à la Meklenbourg.

Początek przyrządzenia jak wyżéj, aż do słow: „posól należycie.” Tu połóż do wysmarowanego dobrze masłem kaserolu warstwę ugotowanych i obranych kartoflanych krajanek, poléj ją słodką śmietaną, daj na to warstwę sardelów z utartemi żółtkami, na to warstwę posiekanéj szynki, znowu inną utartego szwajcarskiego albo parmezańskiego séra, na sér nową warstwę kartofli z śmietaną, i pokładaj tak daléj póki wszystko nie wyjdzie; a kiedy już wyjdzie, postaw kaserol do pieca, a zostawiwszy go tam ze dwie godzin wymieszaj doskonałą potrawę.

109. Grzanki z kartofel i mięsa.

Przyrządzenie jak pod N. 59, nie biorąc jednak oleju. Kiedy już kartofle należycie utarte, tedy przegnieść je z dobrą porcyą drobno posiekanego mięsa albo posiekanéj ryby, trochę korzenia, i kilka łyżkami rosołu; zrób z tego ciasta kluseczki lub paszteciki, posmaruj je masłem albo żółtkami, obróćje w mieszaninie cienko utartéj bułki, drobno posiekanéj pietruszki i soli, i piecz teraz z wolna na maśle, aż się przyrumienią.

110. Herriko.

Potrzeba nato 4 funty surowych, obranych, czysto umytych i w nie nadto cienkie krążki pokrajanych kartofel, i 2 funty mięsa, najlepiéj nasolonéj lub też i wędzonéj wieprzowiny, która teraz się także w nie bardzo cienkie rznie krążki i soli. Kładź zatém do garnka, któryby się dobrze mógł zatkać, najprzód warstwę kartoflanych, potém mięsnych krajanek i t. d. póki się nie wypełni naczynie; tak jednak, aby na samym wierzchu była warstwa kartofel i jeszcze na pół cala próżnego miejsca, aż do pokrywki zostało. Teraz, niedodając już ani wody ani czego innego, zatkaj garnek dobrze przystającą pokrywką, zalep ją ciastem, albo połóż zamiast zalepienia kartkę papiéru pod nią obwiń go dobrze na około

brzegów garnka i obwiąż. Potém postaw ten garnek do kociołka z wodą tak, aby tylko na 2 cale nad wodę stérczał. Dla ugotowania téj potrawy, potrzeba ją, od czasu kiedy się woda w kotle gotować zacznie (a powinna się już nie ustannie gotować) zostawić w niéj blizko godzinę; nie szkodzi nawet dać się jéj tam i dłużéj gotować ani otwierać zaraz garnek po zgotowaniu. Na końcu wysypuje się herriko na półmisek, i przyprawia pieprzem i drobno posiekaną cebulą. — Bardzo dobrze téż dać zamiast wieprzowiny pół wołowiny a drugą pół skopowiny.

111. Kartofle z kiełbasami.

Obrać gotowane kartofle jeszcze za ciepła, pokrajać w cienkie talerzyki, przymieszać trochę drobno posiekanéj cebuli, i niewielką porcyę kwaśnéj śmietany lub rosołu; wziąść teraz to ciasto i rozrobić je dobrą porcyą drobniutko posiekanych przysmażonych kiełbas z sosem, udusić całą otrzymaną tak masę w rostopioném maśle, polać ją znowu rosołem albo kwaśną śmietaną, przyczynić jakiego bądź korzenia i dać się wszystkiemu w małym sosie dosmażyć.

112. Pasztet kartoflany.

Zwyczajnie nie udają się kartoflane pasztety; mogą jednak udać się za pomocą właściwego aparatu,

który się w Anglii, w każdym prawie domu znajdywać ma, a który i tutaj po sklepach, angielskie kamienne naczynia trzymających zaraz, albo za obstalunkiem mieć można. Oprócz tego może być także do budyniów i innego pieczywa użyty. Jest ten apparat albo z fajansu lub z gliny, i składa się z kilku części, to jest: czarki, do ktoréj się mięso daje, dziurkowatéj pokrywki, którą się mięso przykrywa, i na któréj się kartoflane ciasto w jakiéj bądź formie podług upodobania kładzie, i wreszcie rurki umocowanéj w pokrywce śród ciasta nadół aż do mięsa zchodzącéj, i do wyprowadzania pary przeznaczonéj. Czarka jest albo okrągła albo podłużna, ku spodu w kaształt lejka się zbiegająca; na 8 osób, jeźli okrągła tedy 10 cali przecięcia w górze i na dole, jeźli zaś podłużna 12 i 9 cali w górze, a 9 i 7 na dole mająca, mierzona po wypukłych stronach $4\frac{1}{2}$ cali, prosto zaś cośkolwiek więcéj nad 3 cale głęboka. Dziurkowata pokrywka przystaje najdokładniéj do czarki tak, aby w koło przyciskała jéj krawędzie, i spoczywa na 4 po bokach tych krawędzi przymocowanych gałkach albo ustępach. Rurka parna ma 8 cali wysokości, $\frac{1}{3}$ cala szerokości, rozszérza się ku spodowi, aby dać miejsce klapce, i ma u góry dwa na przeciwko siebie leżące uszka. Na dole przyśrubywuje się ta rurka właśnie na środek dziurkowatéj pokrywki, co się najlepiéj tak robi,

jeżeli się pokrywkę lub talerz na środku $\frac{1}{3}$ calu da grubszym, czop ten na klapkę lejkowato przewierci, i na swojéj objetości śrubą opatrzy, która się do osady śruby dolnego grubszego końca rury stosuje, i tak wśrubowaną być może. Dla łatwiéjszego wykonania tego, najlepiéj dać zrobić pokrywkę i rurkę z czystéj cyny albo mocno pobielanéj blachy; przy prawdziwych jednak angielskich machinach, są i te części z kamienia. Chcąc robić samą potrawę trzeba wziąść wołowiny, albo cielęciny albo baraniny, i t. d. przyprawić zwykłym sposobem i zapełnić tém czarkę aż po te gałki, które pokrywkę dźwigają. Dodać wody i kilka łyżek masła (po 4 łóty na 2 funty mięsa). Potém wziąć sypkich i dobrze zagotowanych kartofel, i obrawszy i utarłszy je, zrobić z nich ciasto na maśle, któremu także trochę utartego mięsa, rodzynków; jaj i t. d. przymieszać można. Ciasto to kładzie się na dziurkowatą pokrywkę wkoło stojącéj rurki, i daje mu się osobno na to sporządzoną wypukłą formą kształt równy i ładny. Po zdjęciu zaś formy daje do wypalonego pieca, gdzie się stosownie do gorąca w 1 albo $1\frac{1}{2}$ godziny wypieka, i przyjemną żółtą barwę dostaje. Podczas wypiekania, uchodzi wodnista para rosołu przez podniesioną klapkę i nie wsiąka więc w ciasto, które przeto zostaje suche i należycie się wypiec może. Kiedy zaś para uleci, zamyka się klapka; a

wtedy dopiero podnoszą się silne pary mięsne, i wciskają przez dziurki do pulchnéj masy pasztetu. Przy dawaniu na stół wtyka się dla ozdoby w wierzch rurki wiązankę z robionych liści albo bukiet z kwiatów. Na stole dopiero rozbiera się, i rozdziela pasztet, a podniosłszy potém za uszka rurczanę pokrywkę z resztą pasztetu, znachodzi się doskonałą potrawę mięsną, w obfitym, tłustym sosie pływającą, mającą przytém całą moc swoją, a do tego krucho i miękko wypieczoną. Jé się ją ze skórką paszteciana.

113. Kartofle ze szczupakiem.

Parzy się kartofle, obiéra, smaży rumiano na maśle, i daje do solonego szczupaka. Najlepiéj wziąść do tego małych cukrowych kartofli.

114. Kartofle ze śledziem.

Obierz gotowanych kartofli, i pokraj w cienkie krążeczki. Potém pokraj razem mięso dwóch wymoczonych śledzi i niewiele cebuli. Teraz weź kaserol, i daj najprzód warstwę kartofli, a potém téj siekanki; na to kładą się małe krajanki masła, naléwa kwaśnéj śmietany, i postępuje tak daléj, póki nie będzie pół pełny; poczém postaw kaserol na węgle niech się smaży; aby się jednak nie nieprzypaliło trza go często potrząsać.

115. Kartofle z ragutem.

Pokraj kawałek ładnéj cielęciny w kosteczki; przymieszaj do tego trochę zielonéj pietruszki i kalafiorów, i włóż wszystko w sos z masła, które się tak długo smaży, aż już nie wiele zostanie. Ubij potém trochę masła na śmietanę, przyczyń kilka żółtek, gotowanych utartych kartofel i soli, porób z téj masy małe jak talar pączki, umocz je w ubitych jajach, obsyp je tartą bułką, i upiecz w słoninie. Sos ragutowy podpraw kilkoma żółtkami, i wyléj na okrągły półmisek. Same pączki dają się po krajach półmisku.

116. Purée kartoflany z polędwicą.

Obierz gotowanych kartofli i utrzéj je na tarku. Roztop w kaserolu kawałek masła, podpuść niem trochę mąki, dołóż utartych kartofli, naléj nato 2—3 filiżanki rosołu, zamieszaj to, i daj mu się zagotować. Tymczasem wykrój cienkich krajanek z polędwicy, zapraw je trzema drobniutko pokrajanemi cebulami, garścią zielonéj pietruszki, i utłuczonym pieprzem, włóż to wszystko razem do jakiego kaserolu, i smaż póty, póki aż mięso nie zmięknie. Przy dawaniu na stół, wyłóż purée na sam środek, a przyprawione tak krajanki na około.

117. Pieczone kartofle.

Weź kawałek pieczonéj albo zgotowanéj cielęciny, i pokraj ją w małe kostki. Weź potém kawałek masła, wielkości połowy jaja, i podpuść niém łyżkę mąki, poléj to filiżanką rosołu, dodaj łyżkę kwaśnéj śmietany, trochę muszkatułowego kwiatu, pokrajanego mięsa, przysmażonych szampinionów, drobno pociętych szparagów i kalafiorów do tego, i smaż to wszystko tak długo, aż się sos wygotuje. Sparz tymczasem kartofli na miękko, wydłubaj je, zerznij z gory i spodu przykrywkę, tak, aby mogły stać na połmisku, zmaczaj je w ubite jaja, potém w okruszki z bułki, które przez połowę z mąką zmieszane być mają, upiecz potém prędko w słoninie, i nadziéj owym faszem. Zamiast pokrywki daj nawierzch po dwa racze ogónki, wyłóż kartofle zgrabnie na półmisek, a pod nie resztę ragutu i zielonéj pietruszki.

118. Kartofle z karpiem.

Weź nie nadto dużego karpia, obierz łuskę, posiecz po obu stronach, utnij głowę, i wyjm ostrożnie wnętrzności aby żółci nie ruszyć. Potnij więc rybę w kawałki, połóż te kawałki do wody, i zostaw je tam z godzinę, przez który czas przecie często trzeba wodę odmieniać. Co zrobiwszy daj rybę do kaserolu, do ryby osolonéj wody, po-

krajaną cebulę, korzenia, trochę octu i sparz ją; tymczasem zaś, pokraj kilka miękko zgotowanych kartofli usmaż je z zieloną pietruszką w maśle, daj potém na półmisek, a na kartofle sparzoną rybę na sucho.

119. Kartofle ze sztokfiszem.

Wymocz funt wybejcowanego sztokfiszu i zdejm zniego skórę, wymyj go potém jeszcze raz, osól go, odléj po niejakim czasie wodę która się znowu zebrała, opłucz go jeszcze raz, i włóż go do kipiącéj wody, gdzie go trzeba nakryć, i zaraz od ognia odstawić. Wyjm go po kwadransie, i wyłóż na półmisek. Tymczasem roztop kawałek masła, wrzuć do niego nieco zielonéj, drobno posiekanéj pietruszki i cebuli, daj kilka miękko zgotowanych i w krążki pokrajanych kartofel, posól i przyprawiwszy pieprzem i imbiérem daj się mu smażyć Potém poléj niém rybę, i dawaj na stół.

120. Kotleciki żabie z kartoflami.

Wyjm kości z dużych żabich udów, zrób z dwóch razem zesiekanych udów kotleciki, wetkniéj wyjętą kość z boku, posmaruj kotleciki masłem, zanurz je w okruszki z bułki, i polewając wciąż roztopionêm masłem, piecz je na roszcie, aż z żółkniéją jak bułka. Włóż do kaserolu kilka kawałeczków słoniny, szynki, marchwi,

kilka krajanek cebuli i małych zgotowanych kartofli, niech się wszystko smaży powoli, i podlewaj póty rosołem aż nie zmięknieje; wtedy wyjm kartofle, posyp resztę mąką, i zaléj filiżanką rosołu i sokiem z jednéj cytryny. Wyłóż kartofle na półmisek, przecedź sos na nie, a kotłeciki tak po krajach półmiska pokładź, aby z każdego kostkę było widać.

121. Kartofle z baraniną.

Ugotować kartofle, jednak nie nazbyt miękko, obrać je, i pokrajać w listki. Tymczesem zgotuj kawałek baraniny a kiedy już zmięknieje przecedź z niéj rosoł, i gotuj w nim kartofle zamieszawszy je z kminkiem. Nareszcie wyłożyć baraninę na półmisek a na baraninę kartofle.

122. Kartofle z rosbratlami (rosztową pieczenią).

Wybierz wszystkie kości z dwu funtów pięknéj rosztowéj pieczeni, i włoż ją potém na dwie godzin do soli; nato daj do jakiego kaserolu trochę tłustości; trzy małe, pokrajane cebule, i pieczenię do tego, niech się wszystko smaży, póki aż nie zmięknieje. Wtedy wyjm pieczenię, i pokraj ją w podługowate kawałki, a potém włóż ją z dobrą kwaśną śmietaną nazad do kaserolu, gdzie się powinna jeszcze jakiś czas smażyć. Pokraj potém

8—10 nie wielkich, ugotowanych kartofli w cienkie krążki, wysmaruj jaką ryneczkę masłem, poléj trochę śmietaną, daj warstwę kartofel, a posoliwszy je, drugą warstwę pieczeni, i postępuj tak daléj póki wszystko nie wyjdzie. Na wierzch położyć jeszcze kilka kawałków masła, dać kwaśnéj śmietany, posypać okruszynami z bułki i wszystko na żółto przypiéc.

123. Ciasteczka kartoflane z ragutem.

Robi się potrawka tym sposobem. Przypraw trochę sosu z masła, włóż do niego pokrajanéj cielęciny, jeden kalafior w słonéj wodzie sparzony i pokrajany, kilka na maśle zgotowanych szampinionów, i zielonéj pietruszki, i smaż to póty, póki się sos całkiem nie wygotuje. Tymczasem obierz kilka zgotowanych kartofli, i daj im wystygnąć, poczém je utrzyj, włóż do kaserolu, wbij kilka żółtek do nich, posól je i starannie wymieszaj; na końcu dodaj do tego pianę z kilku białek. Napełń tym ciastem przez połowę małe, masłem wysmarowane i okruszynami z bułki wysypane foremki, daj trochę owego ragutu nato, i dopełń znowu ciastem. Pieką się przy mierném gorącu. Potrawa ta może się dawać za przekąskę, albo i za leguminę.

124. Budyń kartoflany ze szynką.

Ubij 6 łutów masła na śmietanę, wbij do niego 3 całe jaja i 3 żółtek, daj ½ funta gotowanych, utartych kartofel, i ½ funta drobno pokrajanéj szynki do tego; włóż tę masę do formy wysmarowanéj masłem, i daj do pary. Po upłynionéj godzinie wyjm budyń, posyp go parmezańskim sérem i poléj gorącém masłem.

125. Pieczone kartofle.

Weź kawałek pozostałéj cielęcéj pieczeni, albo gotowanéj cielęciny, pokraj w małe kostki; weź potém kawałek masła wielkości połowy jaja, zagrzéj i podpuść niém pół łyżki mąki; poléj potém filiżanką dobrego rosołu, dodaj łyżkę kwaśnéj śmietany, trochę muszkatołowego kwiatu, pokrajanego mięsa, kilka przysmażonych szampinionów, drobno pociętych szparagów, i kalafiorów do tego, i smaż to wszystko tak długo, aż się sos zagotuje. Bierze się potém średniéj wielkości kartofli, gotuje je na miękko, tak jednak aby się nie rozpadły; daje im wystygnąć, nadkrawywa tak z góry i u spodu, aby mogły stać na półmisku; wydłubuje jak tylko można głęboko, ubija dwa albo trzy jaja, macza się kartofle w tych jajach, potém w okruszkach z bułki, które mają być na pół z mąką zmieszane, piecze prędko w słoninie, i jeszcze ciepłe owym faszem nadziewa. Zamiast przykrywki rozcina się raczych

ogónków na dwa podłużne kawałki, i wtyka w otwór kartofel po trzy takich kawałków; wykłada zgrabnie kartofle na półmisek, daje na wierzch zielonéj pietruszki, a resztę ragutu pod nie.

126. Ragut z szynką i pieczonemi kartoflami.

Podpalić mąki na biało, dać do niéj drobno posiekanéj cielęciny, przysmażonych szampinionów, zielonéj pietruszki i kalafiorów lub szparagów i wszystko to dobrze usmażyć. Tym czasem obrać i utrzéć 6 dużych kartofel, rozbić 4 łóty masła na pianę, dodać jedno całe jajo i 3 żółtek z kartoflami do tego, i zrobić z tego okrągłe przypłaszczone pączki, które się w ubitych jajach maczają, utartą pruszą bułką, i wypiekają na smalcu. Na końcu frykasuje się ragut dwóma żółtkami, posypuje drobno posiekaną szynką, i ubiéra kartoflanémi pączkami.

127. Purée kartoflany.

Gotują się, obierają i uciérają kartofle; potém grzeje się kawałek masła w kaserolu, dodaje łyżkę mąki, podprawia się, i daje utartych kartofel, doléwa 2—3 filiżanek rosołu, i dobrze wymieszawszy gotuje. Tymczasem krają się cienkie kawałki polędwicy, solą i z 3 cebulami, garścią zielonéj pietruszkiioraz tłuczonym pieprzem mieszają. Co zro-

biwszy, kładzie się kawałek masła do płaskiéj panewki, daje krajanki polędwicy rązem z korzeniem do niego, i smaży. Przy dawaniu już na stół, wyłóż purée na sam środek półmiska, a ubierz je témi krajankami które się zwierzchu owém korzeniem smarują.

128. Paszteciki z szynki ze smażonemi kartoflami.

Krają się małe kawałeczki z wymoczonéj szynki, kładą z drobną pietruszką i porami do kaserolu, naléwa szklanką dobrego białego wina, równie tyle rosołu, i zagotowuje, aby się trochę sosu zrobiło. Potém krają się talerzyki z dwóch bułek, pieką w słoninie, pokładają kawałkami szynki i poléwają sosem. Po krajach półmiska dają się kartofle smażone.

129. Kartofle z rosztową pieczenią po angielsku.

Wziąść dwa funty odziober, wyjąć kości, ubić, posolić, i niech zpół godziny tak stoi. Potém dać do jakiego kaserolu tłustości, krajanéj cebuli, i rosztową pieczeń, i smażyć póki nie zmięknie; co gdy się stanie, pokrająć ją ładnie w kawałki, i trochę śmietany zaparzyć. A pokrajawszy tymczasem w krążki gotowanych kartofli, wysmarować kaserol masłem, polać kwaśną śmietaną, nałożyć

warstwę kartofli, potém warstwę kawałków pieczeni, trochę pieprzu i tak daléj, aż się wszystko nie skończy. Na wierzch dać znowu trochę śmietany z masłem i bułczanémi okruszynami, i wypiéc w piecu.

130. Sztuka mięsa z kartoflami.

Obierz surowych kartofli, pokraj je w kawałki i popłucz. Kiedyś to zrobił, to posiekaj drobniutko dwie cebule średniéj wielkości, weź dobry kawałek wołowéj tłustości, kwatérkę rosołu, daj to razem do garnka, i wsyp kartofle do tego, przykryj garnek, i daj się wszystkiemu zwolna przy miernym ogniu dynstować. Gdy już kartofle zmięknieją, przyczyń do nich jeszcze tartéj bułki, rosołu, tłuczonego pieprzu, i dawaj.

131. Rostbeef albo angielska pieczeń.

Biorą się do tego zioberka, biją, płuczą, solą należycie, i pieką poléwając je pilnie, aby były kruche, i ładnie wyglądały. Ta to okoliczność jest główną rzeczą przy pieczeni, skoro się téj zaniedba, nigdy pieczeń dobrą nie będzie.

Jeśli nalana najprzód woda już się wyparowała po części, tedy doléj swieżéj. Zaparzają się więc małe kartofle w wodzie, obierają i pieką rumiano na maśle. Potém wyjmują się kartofle, daje trochę mąki do masła, podpala się ją na żółto, naléwa do tego rosołu z pod pieczeni, odebrawszy

zeń w przódy tłustość, przyczynia jeszcze nieco gwoździków, cytrynowéj skórki i cytrynowego soku, i daje się temu gotować powoli nad ogniem, aż się gęsty cokolwiek sos z tego zrobi. Wtedy wykłada się pieczeń, a na około półmiska kładą się ciepłe jeszcze kartofle. Sos się daje w osobnéj sosierce.

132. Cielęca pieczeń w cieście.

Bierze się kartoflanéj mąki, trochę mléka, kilka jaj całych, trochę soli, i dość gęste ciasto urabia. Pieczeń cielęca kraje się w zgrabne talarki, każdy talarek często w cieście tém macza, i w maśle na żółto piecze. Kto zechce może téż dać drobno posiekanego szypiórku do ciasta.

Kartofle na sałatę.

133. Sałata kartoflana.

Ugotuj w solonéj wodzie kartofli, pokraj je w cienkie krążki, daj im wystygnąć, i poléj je potém octem i delikatną oliwą; niech tak 1—2 godzin stoją, aby się dobrze omaściły: Mając być już dawane powinny się posypać cienko tłuczonym pieprzem.

134. Na inny sposób.

Przypraw sałatę jak wyżéj; ale weź także do kartofel drobno pokrajanego śledzia; przy czém

już nie trza solić kartofel, gdyż już dość soli w śledziu.

135. Na inny sposób.

Pokraj kartofle w podłużne talerzyki i nie sól. Daj jeszcze do tego kaparów, sardelów, i cielęcéj pieczeni, co wszystko ma być drobno pocięte i doléj octu i prowanckiéj oliwy. Można też i popieprzyć.

136. Na inny sposób.

Pokrajać w krążki gotowane kartofle, zaprawić je prostą albo prowancką oliwą, wymieszać z pokrajaną cytryną, i posypać drobno pociętą cytrynową skórką.

137. Sałata z selerów kartofli i buraków.

Wysmarować jaką formę albo ryneczkę dobrym olejem, wyłożyć ją symetrycznie zgotowanémi selerami, kartoflami, i burakami, a kiedy już będzie pełno to zduś trochę tę masę, wywróć ją na salatérkę, i daj nawiérzch oleju, octu i trochę soli do tego.

138. Sałata kartoflana à la Polichinelle.

Wziąć już ugotowane kartofle i pokrajać je w krążki na salaterkę; potém obrać na twardo zgoto-

wane jajo, zerznąć je trochę z wierzchu, aby je można postawić, postawić je tak środ kartofli i posiekać drobniutko nastepujące rzeczy, jakoto: twarde jajo ze żółtkiem, czerwonych buraków, cebuli, pietruszczanego liścia, rzerzuchy; odmienne kolory tych przypraw ozdobią kartofle, a dodane wreszcie sól, pieprz, ocet, i oléj jeszcze smaczniéjszemi je zrobią.

139. Włoska sałata.

Wziąć kilka gatunków zielonéj sałaty, kilka zgotowanych kartofel, sparzonego białego bobu, kaparów, kawałek węgorza, jednego śledzia, i minoga i pokrajawszy to ładnie włożyć do salaterki; potém przebić żółtka na twardo zgotowanych jaj przez sito, pokrajać drobno białka, równie jak czerwone buraki, ubrać tém sałatę, i polać nato octu z oliwą.

140. Sałata kartoflana z sosem.

Przypiéc (jednak nie aż na ciemnożółto) ćwierć funta słoniny, na 6 osób, na węglach, podbić to dwoma łyżkami najpiękniejszéj mąki pszenicznéj, potém to z dobrym octem, (albo na pół z octem a pół mlékiem i wodą) zgotować, z 2 żółtkami umieszać, posolić (na przypadek jeszcze z 2 łyżkami słodkiéj albo kwaśnéj śmietany zakłócić) i trochę nad ogniem potrzymać, aby nieźle zgęstniało. A

wystygłszy zupełnie, poléwa się zamiast zwykłym octem z oliwą pokrajane na sałate kartofle tym sosem, do którego można jeszcze dodać soli i pieprzu.

141. Jagody kartoflane na sałatę i przyprawę.

Trzeba uzbierać kartoflanych jagód jeszcze wtedy, kiedy znajdujące się w nich nasiona jeszcze się zupełnie nie rozwinęły, i mieć staranie aby je zebrać czysto i nie pognieść.

Potém je czysto spłukać, i na 48 godzin do mocno przecedzonéj soli włożyć. Wsypać je następnie do druszlaku, i tam je kilka godzin zostawić, aby ług solny z nich ściekł zupełnie. Co zrobiwszy gotuj je w mocnym occie (jeżeli tylko można winnym), wktórym się estragon, hisop, trochę gwoździków, muszkatołowego kwiatu i t. d. znajduje tak długo, póki się jagody prawie przeźroczystemi nie zrobią, niebędąc przecie miękkiemi. Niemożna tego jednak przy mocnym ogniu robić, gdyżby się wszystko popsuło. Kiedy jagody już przeźroczyste, tedy odstawia się naczynie od ognia aby powoli ostygło ieżeli ocet jeszcze ciepły, to go się klaruje zielem, daje kartoflane jagody do jakiego szklannego naczynia poléwa je octem, zatyka naczynie i obwiązuje starannie. Przyprawione tak dają się bardzo długo przechować, wyglądają jak

smażone oliwki, mogą się na sałatę lub przyprawę zupełnie jak kwaszone ogórki używać, mają bardzo przyjemny smak i wzmacniają osobliwie żołądek.

142. Kwaszone kartofle.

Wziąść małych, młodych, niedorosłych, cienko łupych kartofli, wypłukać dobrze, sparzyć gorącą wodą, aby ostrzejszą część łupki odłączyć; odlać potém wodę, osuszyć trochę kartofle, polać gorącym, solą przyprawionym octem, i ten po chwili odlać, i świeżym go znowu zastąpić. Tak przechowują się kartofle jak najdłużéj, i stanowią przyjemną, ogórki zastępującą potrawę. Za przyprawę można dodać trochę kopru, bobkowych liści, pieprzu, kolędry i t. d. Jeszcze pożywniejsze się staną, jeżli się im, na 50 funtów surowych kartofli, 1 funt na mąkę zmielonych kości domiesza.

143. Na inny sposób.

Obrać duże sypkie kartofle, pognieść, i potém tak jak kwaśną kapustę, jednak z dodatkiem trochi dobrego octu przyprawić. Można téż razem z niémi i kwaśną kapustę albo białe buraki zaprawić, a przez to zdrową i pożywną potrawę otrzymać.

Kartoflena legumine.

144. Łazanki kartoflane.

Wziąść na parze zgotowanych, obranych, jeszcze za ciepła wałkiem rozduszonych kartofli, dodać do nich ubitych jaj w stosunku, wymiesić z tego mocne i ciągłe ciasto, przymieszać trochę na proszek ubitéj soli, na cienki placek rozwałkować, i pokrajać ten na łazanki, które się suszą i chowają. — Gotują się te łazanki, jak zwykle, to jest na wodzie, rosole albo mléku; maszczą masłem albo sérem parmezańskim lub téż czém innén posypują. — Kto żółty kolor lubi, może im ten kolor dodaniem trochi szafranu nadać.

145. Na inny sposób.

Zgotowane na parze jak wprzódy, obrane i rozduszone całkiem kartofle rozpościerają się na dużem, lanném płótnie w suszarni, ażeby wszelką zbytnią wodnistość straciły; potém przeciska się to ciasto za pomocą stempla przez wydrążony żelazny albo mosiężny walec, którego dno i ściany są na wskróś podziurawione. Wyszłe przez te dziurki łazanki, suszą po wyjęciu chleba w piecu albo w suszarni, aż się nie zrobią twarde i kruche; poczém się w skrzyniach lub workach na suchém miejscu chowają. Chcąc je dawać na stół gotuje się je jak wyżéj.

146. Łazanki kartoflane z szynką.

Posiekawszy drobno kawałek dobréj szynki (do któréj także resztki pieczonéj cielęciny, baraniny i t. d. przymieszać można), i sparzywszy należytą porcyę łazanków na rosole lub mléku, smaruje się jaki kaserol albo zwykła ryneczka dobrze masłem tak ze spodu jak z boków. Wtedy kładzie się do tak wysmarowanego naczynia jedna warstwa łazanków, na nią druga siekanéj szynki, potém znowu łazanki, znowu szynkę i tak daléj aż się rynka przepełni, — zwilża się dobrze całą masę rosołem albo mlékiem, i daje się jéj dobrze z tym razem przysmażyć. Korzenie, jeźli się jakie podoba, daje przy wrzucaniu do rynki.

147. Łazanki kartoflane z sztokfiszem.

To samo przyrządzenie jak wyżéj, tylko że się zamiast siekanéj szynki daje miękko zwarzonego i drobno pociętego sztokfiszu z zieloną pietruszką, całym pieprzem i t. d. a na podléwkę samego rosołu bierze.

148. Łazanki kartoflane à l'Empereur.

Przyrządzenie to same co i przeszłe, tylko że się zamiast szynki lub sztokfiszu bierze mieszaninę z zajęczéj, sarniéj, bażantowéj, kuropatwiéj albo innéj pieczeni, i z ostrygami, truflami

(w ich niedostatku zaś szampinionami) w warstwy układa pokrapiając całą masę czerwoném winem, w którém się mocne korzenia jak np. pieprz kajeński albo inne gotowały.

149. Łazanki kartoflane à la reine.

Przyządzenie znowu jak wyżéj, tylko że się zamiast wszystkich innych ingrediencyi układa warstwy z łazanków i kompotu z jabłek, gruszek, malin, porzéczek, borówek, czereśni, renklodów, moreli, wiśni wraz z migdałami i delikatném korzeniem, a przy dynstowaniu całą masę lekkiém dobrem winem, jak: słodkiém węgierskiém, malagą, frontignanem, muszkatu i t. d. pokrapia. — Kto żałuje wina, niech zrobi owocowe warstwy przygrubsze i smaży bez odwilżania; będzie potrawa i tak dosyć soczystą. Cukru jednak w żadnym razie nie wypada oszczędzać.

150. Łazanki kartoflane à la Maddalena.

Do tłusto masłem wysmarowanéj rynki położyć najprzód warstwę zagotowanych łazanków, a posypawszy te lekko na proszek utartemi bułkami, dać drugą warstwę grubo zgotowanego szpinaku (jak go się zwykle z kilku cebulami gotuje) posypać znowu utartych bułek, dać znowu warstwę łazanków i posypawszy je znowu postępować tak

daléj aż na wierzch. Smaży się ta potrawa powoli na rosole, a przy dawaniu, tartym parmezańskim sérem posypuje. Lepiéj jednak położyć ten sér na osobnym talérzu, gdyż go nie każdy lubi a potrawa sama z siebie dosyć smaczną.

151. Ommelety kartoflane à la Rumohr.

Zrobiwszy kartoflaną papkę podług powyższego przepisu pana Rumohr (obacz N. 43) zamieszać ją z trochą więcéj masła, i rosołem albo śmietaną rozpuszczonémi żółtkami, daj jéj formę francuzkiego omletu czyli grzybka, połóż na wierzchu masła, posyp dobrze parmezańskim sérem, i wsuń ją do pieca, albo tortowéj panewki, niech się trochę z wierzchu przypali. Wziąwszy śmietany zamiast rosołu, można téż oprócz dobréj porcyi soli wziąść jeszcze trochę cynamonu za korzenie, albo nie, to tylko trochę dać soli, a potém mocno cukrem i cynamonem przyprawić.

Lekszą jeszcze i delikatniéjszą stanie się ta potrawa, jeżeli się ją przed pieczeniem dobrze wymiesza i umiési, także trochę ubitéj z jaj piany przyczyni. Przyprawione tak z mlékiem stanowią te omelety najwyborniéjszą potrawę, jaka nawet na królewskim stole stać może; dane zaś z sosem jakim wiśniowym, malinowym, porzeczkowym, wanilowym lub innym nie zostawiają nic więcéj do życzenia.

152. Grzybek kartoflany.

Ubić kilka jaj do garnka świeżego mléka, dodać do tego należytą porcyę zagotowanych i utartych kartofli oraz trochę kartoflanéj mąki, soli, masła, i kilka rumiano przypieczonych cebul, i piéc to razem jak zwyczajnie w jakiéj panewce na słoninie lub maśle. Równie jak do zwykłego grzybka można i do tego podług czyjego upodobania i smaku jakiego bądź dodać korzenia.

153. Na inny sposób.

Utrzéć surowych kartofli na tarku, przyczynić kilka jaj, trochę gwózdzikowego pieprzu, trochę muszkatułowéj gałki, i utartych jabłek do tego, upiéc tę cienką płynną masę w panewce na maśle lub smalcu, i rozgnieść ją przytém ile możności széroko.

Kto temu delikatnemu, cukrem jeszcze posypanemu grzybkowi ostatni haut gout chce nadać, niech go podpuści sosem jaki mają omlety à la Rumohr.

154. Auflauf ryżowy z kartofli.

Gotować ryż póty, póki nie napęcnieje, odlać potém wodę i dać mu wystygnąć. Na to wziąść kartofli, zgotować, obrać, i zgniotłszy w czystéj chuście na masę, wymieszać z ryżem, który się

obficie roztopioném masłem odwilża i poléwa, potém do blaszanéj formy daje, i w rurze albo piecu ładnie żółto przypieka. — Lepszą jeszcze stanie się ta potrawa, jeżli mieszając kartofle z ryżem dobrą się porcyę rozbitych na mléku jaj do nich doda, jakie blaszane naczynie mocno masłem po wszystkie strony wysmaruje i tam się téj masie, nałożywszy ognia ze spodu i zwierzchu, dać upiec. — Dodatki korzenne zależą od czyjego smaku. Niektórzy dają zamiast wszelkiego korzenia tylko trochę utartego parmezańskiego séra do masy; inni ubijają jaja nie do mléka, ale do wina, i robią formalny korzenny lukier, którym poléwają powierzchu.

155. Auflauf kartoflany.

Utrzéj zgotowanych, ostygłych i obranych kartofli na tarku. Daj do jednego funta dobre pół funta utłuczonego cukru, który ma być podprawiony żółtą skóreczką jednéj cytryny, i mieszaj to z 18—20 żółtkami z jaj z półgodziny. Potém podpuść to pianą 10 ubitych jaj, daj całą masę do kruchém ciastem wyłożonéj rynienkowéj formy, i wypiecz ją w mierném gorącu w przeciągu trzech kwadransów. Wypieczoną wyłóż na półmisek, posyp cukrem zdyjm blaszaną formę, i dawaj zaraz na stół. —

156. Rycerki z kartofli.

Wbić do kwaterki mléka 3 jaja, wrzucić 3 łyżki kartoflanéj mąki, i trochę tłuczonego cukru; umaczaj sucharków, albo bułczanych grzanek, w mléku, i obróć je w cieście; potém upiecz na maśle, a gotowe posyp cynamonem i cukrem*).

157. Koch kartoflany.

Wziąść 5 jaj i rozbić je z 2 łótami cukru, ½ funta zgotowanych i cienko utartych kartofli przymieszać, dodać jeszcze i trochę pocukrowanéj cytrynowéj skórki, i piéc 1½ godziny na smalcu.

158. Na inny sposób.

Wymieszać razem 24 łótów zgotowanych obranych kartofli, 3 łóty tłustości, 4 łóty gęstego mléka, i mniéj więcéj pokrajanych jabłek, i upiec.

159. Na inny sposób.

Zgotować funt kartofli, obrać, rozdusić, 6 łótów tłustości, 10 łótów kwaśnéj albo słodkiéj śmietany z kilkoma dobrze wybranémi i drobno posiekanymi śledziami zmieszać, i całą tę masę upiec.

---

*) Gdzie tylko przy delikatnych potrawach osobliwie pieczywie jest mowa o kartoflanéj mące, tedy rozumié się zawsze mąka kartoflana krochmalna.

160. Na inny sposób.

Zgotować, obrać i rozdusić funt kartofli, wymieszać 8 łótów tłustości, 10 łótów kwaśnéj albo słodkiéj śmietany około funtu siekanego mięsa (także resztek pieczeni) i jakiegokolwiek korzenia a w przypadku i kilka także sardelów, i urobiwszy należycie to upiec.

161. Kukieł kartoflany na drożdżach.

Robi się z poł kwarty kartoflanéj mąki, tyleż mléka i 2 łyżek drożdży rzadkie ciasto, i zostawia ½—1 godziny spokojnie; miesza się potém do niego półtoréj kwarty kartoflanéj mąki ze solą, miési się go póki się nadymać nie zacznie robi się z niego kulę, obwija ją i zawiązuje lekko w płótno (albo i bez tego) stawia ją jeszcze na godzinę do jakiego ciepłego miejsca (nie powinno jednak zanadto być gorące, aby ciasto nie po pękało) wiesza się wpłótnie do gorącéj wody, gdzie się wnet dwa razy tak wielką zrobi. Popółgodzinném gotowaniu obraca się tę kulę, aby i wierzchnią część na bezpośrednie gorąco wystawić, i daje jéj się jeszcze ze 3 kwandransy gotować; poczém się wyjmuje, i natychmiast na stół daje, i nie kraje ale roździera i gorącym smalcem poléwa, albo jeszcze lepiéj ciepłym sosem z mléka, jaj, cukru i cynamonu podprawia. Smakuje wybornie.

162. Buchty kartoflane na drożdżach.

Ubić dobrze 20 łótów kartoflanéj mąki 4 żółtek, 4 łyżek gęstych drożdży, pół kwaterki śmietany i 3 łóty roztopionego masła; włożyć rozrobione tak ciasto do pół formy i w ciepłém miejscu zostawić, aby podrosłszy całą formę wypełniło. Wtedy wsadzić formę na trójnogu do dużego kotła mięsnego, gdzie kipi woda, aby jéj parą ciasto się zgotowało. Aby to jeszcze pewniéj osiągnąć, trza kociełek nakryć dobrze pasującą pokrywką i żarzących węglów dać na wierzch woda wciąż kipić powinna ; a tak ciasto w półgodziny gotowe.

Daje się w roztopioném maśle na patelni, i rozdziela (byle tylko nie krajać) widelcem. Zamiast masła dają niektórzy sos z mléka, jaj, migdałów, cukru i cynamonu na patelnię. Komu się to parzenie w kotle nie podoba, ten może tosamo wskurać przez pieczenie w rurze albo tak nazwaną wodną łaźnią.

163. Pieczone rulady z kartofli.

Obierz zgotowanych sypkich kartofli i utrzéj je na tarku. Daj do 4—5 kartofli 4 łóty masła, wbij trzy całych jaj, potém daj utarte kartofle, trochę soli i drobno posiekanéj zielonéj pietruszki do tego. Urób podługowate rulady z téj masy, i upiecz je żółto w słoninie.

164. Łazanki kartoflane.

Ubij ćwierć funta masła na pianę przymieszaj 5 jaj do tego, daj 2 części gotowanych utartych kartofli, i jedną część kartoflanéj mąki, aby się z tego wszystkiego dobre ciasto zrobiło. Potém narób na jakiéj mąką posypanéj stolnicy długich i szerokich na palec łazanków; zagrzéj trochę słoniny w kaserolu, włóż łazanki do niéj, i wypiecz je na żółto, na to daj je do kipiącego mléka, niech się w niém smażą, póki się aż mléko nie wyparzy zewszystkiem, i posyp je cynamonem i cukrem na półmisku.

165. Kluski kartoflane.

Umocz jedną bułkę w mléku, dzień przódy nim się mają robić te kluski, wyduś ją potém zmiękniałą, utrzéj 6—8 zgotowanych kartofli i zamieszaj je oraz z wyduszoną bułką. Zrobiwszy to, wbij 2 całe jaja i 3 żółtka, doléj około 4 łóty roztopionego masła, i dodaj kilka téż w maśle wypieczonych bułczanych grzanek, albo téż pieczonéj, drobno posiekanéj słoniny, i kilka łyżek pszennéj mąki do tego, zrób z tego kluski, ugotuj je w solonéj wodzie, i dawaj je okruszynami z bułki posypane i masłem polane na stół. Gdyby kluski jeszcze za miękkie były, to trzeba tylko okruszyn z bułki im dodać.

166. Na inny sposób.

Utrzyj gotowane i obrane kartofle na tarku; przypiecz na 1 funt utartych kartofli $^1/_2$ funta posiekanéj słoniny, tyleż bułki i kilka drobno posiekanych cebulek; potém mieszają się kartofle z 6 jajami i 3 łyżkami śmietany oraz solą i muszkatem; kładzie do nich ową przypieczoną słoninę z bułką i cebulą i jeszcze kilka łyżek najpiękniejszéj mąki; robią się okrągłe klusy ztéj masy i gotują w słonéj wodzie albo jeszcze owszem w rosole. Na stół dają się z tartą w maśle przysmażoną bułeczką i zarumienionėm masłem, albo niechcąc ich z suszonémi owocami dawać, z jakimbądź innym sosem.

167. Małe kartoflane kluseczki.

Upiecz kartofle w żarzącym popiele, odbij ich część sypką, zamieszaj ją zrówną ilością masła, i zamieś to razem; potém przyczyń soli, muszkatołowéj gałki, zielonéj pietruszki, pieprzu, sześć żółtek i pianę z trzech białek do tego, wymieszaj, zrób kluseczki, i spuść je pod rosół.

168. Na inny sposób.

Pokraj drobniutko swieżych albo suszonych szampionów, zamieszaj je z tartemi kartoflami, dodaj trochę korzenia i tyle jaj do tego, ile potrzeba

aby się ciasto trzymało, zrób ztego kluski, ugotuj w solonéj wodzie i omaść gorącem masłem.

169. Na inny sposób.

Zamieszaj 1½ funta tartych kartofel z 12 łótami pięknéj mąki, upiecz 8 łótów drobno posiekanéj bułki w 12 łótach masła na twardo, wsyp je między kartofle, ubij 2—3 jaj, wléj je tam także, zrób kluseczki z téj masy, sparz je w solonéj wodzie, i dawaj na stół, posypawszy je okruszynami i gorącem masłem polawszy.

170. Rumfordskie kartoflane kluski.

Weź półzgotowanych kartofli, obierz je i utrzéj na proch; przymieszaj 10tą część ich wagi, pięknéj kartoflanéj mąki do nich niemniéj jak i soli, pieprzu, i zieleni; kłuć to wszystko w gorącéj wodzie do należytéj gęstości i zrób z tego kluski w mące, aby niepuszczały wodę w siebie, i gotuj potém tak długo, aż na powierzchnią wody nie spłyną. Dają się nastół jak i owe powyżéj.

171. Kartoflane kluski pieczone.

Usmażyć 3 utarte bułki w ½ funta masła rumiano; dać im trochę wystygnąć, przymieszać 1½ funta zgotowanych i utartych kartofli, 4 żółtek, i 6 jaj do tego, i rozrobić to dobrze wraz z solą i trochą muszkatołowéj gałki. Wygnieść z tego nie

wielkie kluski, umoczyć je w jajach i utartéj bułeczce, wypiec w gorącém maśle, i dać wiśniowego sosu albo gotowanego owocu do nich.

172. Na inny sposób.

Ubija się $1/4$ funta masła, 3 całe jaja i 5 żółtek na pianę, dodaje 3 łyżek pomarańczowéj wody, tyleż dobréj śmietany, jako i 4 łóty cukru i trochę muszkatołowego kwiatu, i miesza to z $3/4$ funta dobrze utartych kartofli tak, aby się z tego wszystkiego tęga masa zrobiła.

Potém zrób z téj masy kluseczki, upiecz je w smalcu żółciutko, i podléj je śmietanowym sosem dawając.

173. Kluseczki kartoflane (koguciki).

Rozrobić 4 łótów smalcu, dodać 3 jaj do niego, a wreszcie tyle kartoflanéj mąki ze śmietaną, aż się dość tęgie ciasto urobi; to dzieli się, jednak tylko łyżką w kawałki, kładzie kawałek za kawałkiem do garnka z kipiącą dobrze posoloną wodą albo kipiącém mlékiem, niech się tam ugotują.

174. Na inny sposób.

Wziąć 2 kubki utartych surowych albo gotowanych kartofli, do tego $1/2$ kubka mąki, $1/8$ kubka

mléka, 2 łóty smalcu, i 2 jaja z solą, i zgotować w kipiącéj wodzie albo na rosole lub mléku.

175. Na inny jeszcze sposób.

Wziąć 6 kubków kartofli, 2 kubki mąki, 16 łótów smalcu i 8 jaj. Urobione z tego ciasta kluseczki mogą się na kipiącéj wodzie lub mléku w jednym kwandransie zgotować.

176. Kluski kartoflane z parmezańskim sérem.

Ubić na pianę 8 łótów masła z 1 jajem i 3 żółtkami, przymieszać do tego $^1/_2$ funta tartych kartofel, 2 łóty mąki, soli i muszkatołowego kwiatu, zrobić długie i grube jak wielki palec kiełbaski, zagotować w posolonéj wodzie, wyłożyć; parmezańskim sérem posypać, i zlać gorącém masłem.

177. Kluseczki kartoflane.

Umieszać lekko $1^1/_2$ funta tartych kartofel z 12 łótami pięknéj mąki; usmażyć na twardo 8 łótów siekanéj bułki na 12 łótach masła, posypać tém kartofle i trochę zamieszać, ubić potém 2—3 jaj, wrzucić je do nich, i dodawszy mąki okrągłe kluski robić, które się w solonéj wodzie gotują, i jak kluski z mąki pzyrządzają.

178. Strudel kartoflany.

Robi się nadziewka jak do kochu, wykłada nią strudlane ciasto, i jak zwykle wypieka; trza go jednak, skoro się tylko upiecze dać na stół, gdyż ta nadziewka nie zadługo opada.

179. Na inny sposób.

Zrób strudlowe ciaste i wyłóż je następującą nadziewką: wziąć 12 łótów gotowanych kartofli, utłuc je 2—4 łótami masła w moździerzu, zamieszać nato z 8 żółtkami, 4 łótami tłuczonych migdałów, między któremi kilka gorzkich być musi, i 6 łótami cukru w donicy, i dodawszy nareszcie pianę z 4 białek do tego, postępować z strudlem zwyczajnie.

180. Na inny sposób.

Ubij ćwierć funta masła i zmieszaj z 5 żółtkami, potém daj pół kwarty śmietany, trochę soli kilka surowo utartych kartofli, 5 łótów cienko potłuczonych migdałów, tyleż cukru, pokrajaną skórkę z jednéj cytrny, i pół pomarańczy, a wreszcie pianę z 5 białek do tego, i mieszaj to bez przestanku całe pół godziny. Wtedy rozciąga się ciasto na strudel, i jak zwykle przyrządza. Trza go prędko na stoł dawać, ponieważ inaczéj opada.

181. Budyń kartoflany.

Ugotuj gęstą papkę z kartofli i mléka i daj jéj wystygnąć; potém dodaj żółtek i cukru, a na końcu pianę z białek tych samych jaj, i upiekłszy strudel w masłem wysmurowanéj formie posyp go cynamonem i cukrem.

182. Ciasteczka kartoflane ze śmietanką.

Sparzyć kilka kartofel na miękko, obrać je i rozdusić warzochą; ubić potém masła, dorzucić do niego 2 żółtka, dodać kartofli, pianę z jednego białka, cukru z trochę śmietanki do tego. Teraz smaruje się formę słoniną, albo masłem. Kładzie w nią ciasto i gotuje na parze. Na końcu wziąći trochę śmietany na talerz, zakłócić jąz nieco mąki i tłuczonego cukru, dać się temu zagotować i wrzucić do tego ciasteczka.

183. Jajecznik z kartoflami.

Utrzyj 4 duże zgotowane kartofle, umocz pół bułki w śmietanie, drugą połowę też utrzéj i odwilż śmietaną; teraz daj łyżeczkę cynamonu, trochę cukru, 4 łyżek roztopionego masła, i 6 jaj do tego zamieszaj wszystko, włóż więc teraz i kartofle i umoczoną bułkę ze 6 jajami, zamieszaj jeszcze dobrze, daj do masłem wysmarowanego kaserolu, nakryj

blaszaną pokrywką, postaw go na mierny ogień i obłóż i pokrywkę węglami. Gdy się ciasto już przyrumieni, wyrzuć je na talerz, posmaruj ciepłem masłem i posyp cynamonem i cukrem. Gdzie jest piec do pieczenia, tam można po wyjęciu pieczeni wsunąć ten strudel do pieca.

184. Koch kartoflany.

Tłucze się 12 łótów gotowanych kartofli z 4 łótami masła w moździerzu, daje to potém do donicy, i rozrabia z 8 żółtkami, 4 łótami tłuczonych migdałów, między któremi kilka gorzkich być musi, 6 łótami cukru i skórką z jednéj cytryny; na końcu przyczynia się jeszcze 4 na pianę ubitych żółtek, smaruje jaką formę masłem; i kładzie koch do niéj.

185. Auflauf kartoflany.

Umieszać powoli półkwarty śmietany, 12 łótów cukru, 6 łyżek kartoflanéj mąki i 4 żółtek razem, postawić nad ogniem i kłócić aż kilka razy nie skipi, a potém jeszcze trochę cytrynowéj skórki dorzucić. Kiedy wszystko wystygnie ubić do tego 6 żółtek, przymieszać pianę z 4 białek i wypiéc auflauf w kaserolu, który trza wysmarować masłem.

186. Na inny sposób.

Rozduszają się kilka zgotowanych i obranych kartofli warzochą na papkę; wbijają dwa żółtka, potém tęga piana z dwu białek, dobrze wszystko urabia, dodaje kawałeczek masła i trochę śmietany, soli się, smaruje jaki kaserol masłem, wysypuje okruszynami z bułki, kładzie do niego ciasto, i piecze je w piecu.

187. Na inny sposób.

Daj pół funta gotowanych tartych kartofel do donicy, przyczyń 6 łótów roztopionego masła, 5 łótów napęcniałych i utłuczonych migdałów, 3 łóty cukru, pół kwintlu muszkatołowéj gałki trochę kwiatu takiegoż, posól i mieszaj to kwandrans. Teraz weź pianę z 5 białek do tego, włóż tę masę do wysmarowanego masłem kaserolu, i piecz ją przy łagodném gorącu, potém pokraj w kawałki, wyłóż je na półmisek, posyp cukrem, i daj im jeszcze trochę na mierném cieple wyschnąć.

188. Na inny sposób.

Uciéra się na tarku zgotowanych, obranych i całkiem wystygłych kartofli, bierze 1 funt z téj masy, i trze w donicy tak delikatnie jak masło; potém wymięsza się pół funta masła z 10 żółtkami, i ubija na pianę; przyczynia jeszcze 4 jaj całych, cwierć funta tłuczonego cukru, trochę utartéj cytrynowéj

skórki, muszkatu i soli; podprawia to potém kwaterką słodkiéj śmietany i pianą po 8 jajach, i wypieka tę masę na rądliku ,albo krążkowem naczyniu.

189. Auflauf kartoflany à la Princesse.

Przyrządzenie i przyprawki te same co powyżéj; tylko że się na końcu jeszcze ćwierć funta słodkich i półćwierci gorzkich, całych albo też drobno pociętych, oraz pół cwierci funta małych rodzynków przed pieczeniem do téj masy dodaje.

190. Auflauf kartoflany à la Prussienne.

Przyrządzenie całe jak wyżéj, tylko że się cukier i wszystkie słodycze opuszcza. Spłukać 3 śledzie (jeżeli można mléczaków), namoczyć na kilka godzin w mléku, obrać, wyjąć im grzbiety, i drobniutko posiekać. Wziąść potém tę siekaninę, i posypać nią dość grubo podługowate sztuki zgotowanego szczupaka (także sztokfiszu albo zaparzonego węgorza) wysmarować doskonale piekarską formę masłem, wyłóż spód jéj kartoflami pokrajanemi w talerzyki, daj na to warstwę ryby, znowu warstwę owéj kartoflanéj masy i odmieniając postępuj tak daléj. Na wierzchu powinna przyjść kartoflana masa. Wypieka się powoli.

191. Auflauf z kartoflanéj mąki.

Wymieszać 12 łótów pięknéj suszonéj kartoflanéj mąki z mlékiem i 8 jajami; zagotować tę masę w półgarncu słodkiego z kawałkiem cynamonu sparzonego mléka, odstawić od ognia, i zakłócić to jeszcze z 12 łótami masła. Gdy ta papka wystygnie, podprawić ją 14 żółtkami, ćwiercią funta tłuczonego cukru, kawałkiem utartéj cytryny, ćwiercią funtu drobnych rodzynków a wreszcie pianą po 12 jajach, i wypiéc wszystko w rądliku albo krążkowém naczyniu.

192. Auflauf kartoflany à la Italienne.

Przyrządza się kartoflana masa tak zupełnie jak przy auflaufie à la Prussienne. Daléj uciera się półfunta parmezańskiego (albo i szwajcarskiego) séra na tarku, i wysypuje nim spód téj masłem wysmarowanéj formy; kładzie jedną warstwę kartoflanéj masy, drugą séra i tak daléj kolejnie, posypuje wierzchnią warstwę, ktora ma być kartoflana, znow grubo sérem, poléwa nato trochę rozpuszczonego masła, wypieka wszystko powoli w jakiém krążkowém naczyniu, i daje w niém na stół.

193. Pieczone rulady kartoflane.

Ugotować kartofli i utrzéć. Rozbić potém 4 łóty masła, dodać kartofli, soli i drobno posie-

kanéj zielonéj pietruszki do tego. Zrobić potém z tego podługowate rulady, zmaczać je w rozbitych jajach i okruszynach z bułki, i upiec w smalcu. Można też dać parmezanskiego séra między okruszki, a rulady ubrać przysmażoną pietruszką.

194. Kartoflana legumina à la Suedaise.

Pokraj 12 sparzonych kartofli w grube krążki, i zgotuj je na mléku, tak jednak, aby się nie rozsypały. Potém daj na nie kilka kawałeczków masła, wypiecz je prędko, wyłóż na półmisek, i daj jajecznicę po krajach.

195. Francuzkie łazanki kartoflane.

Daje się 4 łótów masła do $1^{1}/_{2}$ funtu kartoflanéj mąki, rozrabia dobrze wałkiem, soli i z 4 jajami, łyżką kwaśnéj śmietany, i trochę wina w lekkie ciasto urabia. Wymiesiwszy potém to ciasto, robi się z niego łazanki, zagotowuje je w dobréj śmietance, i daje im potém wystygnąć. Ubija się potém 6 łótów masła, rzuca 4 całych jaj do niego, daje łazanki wraz z 6 łótami cukru i trochę wanilii, smaruje jaki kaserol masłem, kładzie tam łazanki, i wypieka je w piecu.

196. Łazaneczki kartoflane z rakowém masłem i kwaśną śmietaną.

Robi się na dwu jajach ciasto z kartoflanéj mąki, wałkuje cienko, rozwałkowane kraje kół-

kiem w łazaneczki, i spuszcza na soloną wodę. Potém zagrzewa się trochę rakowego masła, rzuca do niego łazanki, mieszą się je dobrze, i daje do wysmarowanego półmiska. Kłócą się potém 3 żółtka z kwaterką śmietany, i 4 łyżkami rakowego masła, posypują łazanki usiekanémi rakowémi ogónkami, poléwają tą zakłóconą masą, i z półgodziny się pieką.

197. Kartoflana legumina ze śmietanką.

Rozbij powoli pół funta masła z 6 jajami, dodaj potém ćwierć funta kartoflanéj mąki, cukru i cytrynowéj skórki do tego, wysmaruj płaską ryneczkę masłem, daj tam ciasto, i ładnie żółto je wypiecz; potém wyłóż to na półmisek, podléj śmietanką z cukrem, i na półgodziny do ciepłéj rury postaw.

Zamiast śmietanki można dać i wina zimnego wraz z cynamonem i cukrem.

198. Pieczone kartofle.

Upiec 30 kartofli, obrać je i rozłupać w dwie części; jedna połowa tłucze się i przepuszcza z 8 łótami masła przez sito. Teraz miesza się to ciasto z 4 łótami masła, 12 łótami cukru i trochą śmietany, zwolna nad łagodnym ogniem węglanym, aż stwardnieje, poczém się 10 żółtek weń wbija.

Gdy się ciasto już zagotuje i wystygnie, tedy smaruje się stolnica masłem, daje na nią ciasto, i robi z niego małe kupki, które się przypłaszczają, a nałóżywszy na każdą trochę z owéj drugiéj połowy upieczonych kartofel, odginają po nad te kartofle (pirogi). Co zrobiwszy macza się te pirogi w jajach, i okruszynach bułczanych, i na smalcu wypieka.

199. Pieczywo kartoflane à la Victor Hugo.

Zgotowawszy 8—10 sypkich kartofli, obrać je, utrzeć po zupełném wystygnieniu na tarku, i odważyć ich po łócie. Na każdy taki łót rachuje się jedno jajo. Wziąść więć 8—12 jaj, wbić żółtka do donicy, białka zaś ubić na pianę. Daléj utrzéć 2 cytryn na 4 łótach cukru, i wraz z tłuczonym cynamonem, i trochę soli wymieszać dobrze z żółtkami; na końcu dać i te ubite białko do tego. Zmieszawszy już to wszystko, włóżyć to do piekarskiego obręcza, wsunąć do pieca, aby tam prędko podrosło, i wypiec ładnie na żółto. Przy dawaniu na stół, sypie się jeszcze trochę cynamonu i cukru na to.

Uwaga. Rądlik ten, w ktorym to piéc chcemy, musi być przódy tęgim, i masłem wysmarowanym papiérem wyłóżony, aby masa przeciéc nie mogła.

200. Budyń kartoflany.

Wziąść 9 łótów kartoflanéj mąki, kwaterkę zimnéj śmietanki, zakłócić, potém dodać kwaterkę gorącéj śmietanki i zamieszawszy dać się zagotować tak jeszcze. Nadto odstawić wszystko od ognia, położyć kawałek masła wielkości włoskiego orzecha na wierzch, niech tak wystygnie. Ubić daléj 12 żółtek na pianę, przymieszać ją do masy, i jeżli się podoba utrzéć cukru z cytryną; ubić znowu 12 białek na pianę, i także równie przymieszać. Zatém wysmarować formę masłem, wysypać ją okruszynami z bułki, włóżyć do niéj masę, i wsunąć ją do pieca niech się powoli wypieka. Kiedy już wysoko podrośnie i żółto się przypiecze, to trza wyjąć pieczywo (musi jednak w formie pozostać) i posypać je cynamonem i cukrem; tak będzie bardzo dobre, i tak się téż daje.

201. Na inny sposób.

Weź 12 gotowanych i tartych kartofli, któreś dniem przódy sparzył, i zamieszaj je z 6 łótami cukru, 2 łótami cytrynowego soku i pianą ze 6 białek, i wypiecz tę masę w blaszanéj formie, wysmarowanéj masłem koniecznie. Można do tego dodać chaudeau albo jakiego kolwiek sosu.

202. Na inny sposób.

Ugotować 24 łótów obranych i utartych kartofli, 2 łóty roztopionego masła, dwa łóty mléka i

ile potrzeba wody, do należytéj gęstości, a potém wypiec to na panewce.

203. Budyń kartoflany ze szynką.

Mieszają się 6 łótów masła, wbijają 3 całe jaja i 3 żółtka do niego, dodaje pół funta gotowanych, utartych kartofel, i pół funta drobno posiekanéj szynki, kładzie się wszystko do masłem wysmarowanéj formy, i stawia w parę. Po upłynionéj godzinie wyrzuca się budyń, posypuje parmezańskim sérem i gorącém masłem poléwa.

204. Budyń kartoflany à la Lord North.

Bierze się popłukanych, nie nadto miękko zgotowanych obranych i ostygłych całkiem kartofli i uciera na mąkę, któréj ma być półtora funta. Rozrobić 12 łótów masła na smalec wbić powoli 12 żółtek do tego dodać, potém 12 łótów drobno potłuczonego cukru, 4 łóty cieniutko potłuczonych słodkich migdałów, daléj 4 łyżek słodkiéj śmietany, 1 kwintel utłuczonego cynamonu albo trochę wanilii, i utartą skórkę z jednéj cytryny wraz z kartoflaną mąką; na końcu dopiero ubite na pianę białka po 12 jajach. Co wszystko należycie jeszcze wymieszawszy, piecze się we formie, i daje albo na sucho, albo ze słodkim sosem.

205. Budyń kartoflany à la Quäker.

Wziąść kwaterkę śmietany i zagotować ją dobrze z całym cynamonem, cytrynową skórką i cukrem; zakłócić 8 całych jaj na pianę, przymieszać do niéj 8 łótów najpiękniejszéj kartoflanéj mąki, i przecedzić to razem; potému doléwać powoli do tego kipiącego mléka i rozrabiać tę masę, aż znów wystygnie. Dopiero zawiązać ją w jaką dychtowną chustę, którą się omaczało w przódy w kipiącéj wodzie, wycisnęło i osypało po obu bokach mąką, i dać się jéj tam ze 2 godziny gotować. Ponieważ ta masa w gotowaniu podrasta, nie trza tę chustę zaraz nad ciastem ale o blizko 2 cale wyżéj nad niém zawiązać. — Skórkę cytrynową i cały cynamon wyjmuje się przy urabianiu téj masy. — Na sos daje się do niéj albo cytrynowy, migdałowy, wiśniowy, winny albo crême.

206. Budyń kartoflany à l'Américaine.

Wziąść dniem przódy jednak nie zbyt miękko zgotowanych i obranych kartofli, utrzéć je i odłożywszy ich, 3 ćwierci albo 1 funt cały, zamieszać to z pół łóta gorzkich, 4 łótami słodkich migdałów, ćwiercią funta cukru i ćwiercią swieżego masła; ubić białka po 8 jajach na pianę, dodać jedną cytrynową skórkę, cynamonu i t. d. do tego. Zmieszanie dzieje się następującym sposobem:

Rozrabia się masło dość cienko (naprzypadek z trochę śmietany), dodaje się zwolna żółtka po owych 8 jajach ubitych, potém migdały i cytrynową skórkę, cynamon, cukier i 3 łyżek śmietany, wreszcie kartofle a na końcu i białka. Wszystko to kładzie się potém do blaszanéj, dobrze masłem wysmarowanéj, i bułczanemi okruszynami, wysypanéj formy, którą się na dwie całe godziny aż do zupełnego ugotowania ciasta w gorącą wodę wiésza. Kiedy się już ciasto ugotuje, tedy daje się szybko na stół; poléwa winnym albo wiśniowym sokiem, albo jeszcze lepiéj daje ten sos do osobnego naczynia.

Kartofle na pieczywo.

207. Kołacz kartoflany.

Zamieszaj dobrze ćwierć funta roztopionego masła z 8 nie wielkiemi zgotowanemi i drobno utartémi kartoflami daj do tego 8 jaj, muszkatołowego kwiatu, cukru, drobno posiekanéj cytrynowéj skórki i ćwierć funta cienko utłuczonych migdałów, włóż urobione tak ciasto w dobrze masłem wysmarowaną i drobniutkiemi okruszynami wysypaną formę, upiecz je w piecu i wyrzuć potém na sito.

208. Na inny sposób.

Utrzyj 15 dużych gotowanych kartofli, i zamieś je w jakiem drewnianém naczyniu z talerzem pszennéj mąki, aby się z tego ciasto zrobiło; przyczyń potém do tego, pół kwarty roztopionego masła, 6 jaj, trochę śmietany, pół funta cukru, trochę cynamonu, soli, kilka stłuczonych gorzkich migdałów, i daj temu ciastu ze 4 godzin postać. Robi się z tego cieniutkie ciasteczka, a kiedy się te upieką, posypuje je cynamonem i cukrem.

109. Kołacz kartoflany à l'Américaine.

Przyrządzenie te same co i przy budyniu à l'Américaine, póki się aż do formy nie kładzie. Daléj zaś nie daje się to ciasto jak budyń do wody, ale wsuwa do formy piekarskiéj, wypieka je zwyczajnie jak kołacz, i daje na stół albo na sucho za dessert, albo z jakim słodkim sosem za leguminę. Jeżli się nie dało żadnego innego korzenia do ciastą, tedy smakuje najlepiéj w wanilowym sosie.

210. Kołacz kartoflany à la Russe.

Ubić ćwierć funta masła, zamieszać z 3 ćwierciami funta kartofli, wymyć sól czysto, utłuc cienko ćwierć funta cukru i ćwierć funta migdałów, ubić

8 żółtek i białek po 6 jajach na pianę, i dodać, jeżli kto zechce, cytrynowéj skórki. — Najprzód ubija się masło, potém rozrabia z niém żółtka, potem daje migdały, cukier, cytrynową skórkę, wreszcie i kartofle a dopiero na końcu białka. Urobioną tak masę kładzie się do masłem wysmarowanéj i okruszynami posypanéj formy i piecze.

211. Kołacz kartoflany à la Peruvienne.

Rozbij delikatnie 24 żółtek, utłucz 4 łóty gorzkich migdałów, przymieszaj 3 ćwierci funta cukru i jedną utartą cytrynową skórkę, uròb to dobrze, dodaj potém 1 funt (dniem przódy zgotowanych i obranych), utartych kartofli, ukłóć białka po 8 jajach na pianę, zamieszaj z tém, i upiecz to w formie powoli jak się biszkoty pieką.

212. Kołacz z łup kartoflanych.

Chcąc robić kartoflaną mąkę, bierze się opłukanych i skrobanych kartofli, trze się na tarku, kładzie do czystéj faski doléwa zimnéj wody i miesza. Mąka osiada na spodzie, łupy utartych kartofli, spływają, jako o wiele leksze na wierzch. Wyjmuje się tedy te łupy, które zwykle tylko na paszę dla bydląt służą, kładzie się w osobne naczynie i poléwa, przyczém znajdująca się jeszcze w nich mąka znowu na spód

osiada, a łupki już delikatniéj zebrane i wyciśnięte być mogą. Robi się to tylko dla otrzymania większéj ilości mąki, nie szkodzi bowiem z resztą, choć sie w łupkach albo utartych kartoflach i trochę mącznych części zostanie. Na końcu gniecie się je jeszcze w serwecie. Bierze się zatém z tych wygniecionych łupin 3 funty, ubija 6 jaj do jednéj miarki mléka, dodaje daléj dotego 3 albo 6 łótów roztopionego masła i 4 łótów cukru, rzuca wszystko do łupin, dokłada jescze 8 łyżek pszennéj mąki i drobno posiekanéj cytrynowéj skórki do tego, i robi ciasto z wszystkiego; daje się potém to ciasto do masłem wysmarowanéj brytfanny, a kiedy się przypiecze już z dołu, obraca na drugą stronę, daje znowu trochę masła do niego, aby się i po tamtéj stronie tak przypiekło. Dając na stół, posypuje się cukrem.

213. Ciasto kortoflane.

Roztoczyć wałkiem zwyczajne ciasto z mąki, mléka, drożdży i masła na blasze; dodać potém 4 jaj kawałek masła, trochę na pianę ubitéj śmietany i ćwierć funta cukru; wymieszać to wszystko z tylą gotowanych i drobno utartych kartofli, ile potrzeba aby z tego rzadką papkę urobić; wylej tę papkę na ciasto już przyrządzone, położyć tu i owdzie po kawałeczku masła, i wypiec wszystko na żółto. — Lepiéj naturalnie smakuje jeszcze to

ciasto, gdy się weźmie migdałów, rodzynków, cytronatu in innych stosownych korzeni do tego.

214. Cesarskie ciasto kartoflane.

Wziąść pół funta masła i rozbiwszy je dobrze wbić całych 8 jaj do niego, a po każdém jaju rzucić łyżkę kartoflanéj mąki, potém soli, 3 łyżek cukru i cytrynowéj skórki. Wysmarować wreszcie podłużną rynkę masłem, posypać ją drobno pociętemi migdałami i okruszynami z bułki, włożyć to ciasto do niéj, i wypiec.

215. Makaran z wanilią.

Wziąść 4 łóty masła, 2 całe jaja i 3 żółtek, i zrobić z tego ciasto makaronowe; sparzyć miarkę śmietanki, dołożyć trochę cukru, i wrzucić do niéj makaran. Gdy się już ugotują, wyłożyć je na głęboki półmisek, zakłócić 4 żółtek z cukrem, wanilą i resztą śmietanki, wylać to na makaran, i upiec je wpiecu; powinny się zwierzchu ładnie przypiec no żółto. Dają się w tém samém naczyniu posypane wanilą i cukrem.

216. Ciasteczka kartoflane.

Bierze się 8 łótów cukru na 12 łótów sparzonych i utartych kartofli, dodaje 2 cytrynowe skórki, 4 całych jaj, 8 żółtek, i miesza z pół godziny. Foremki smaruje się masłem, kładzie

w nie ciasto, wypieka póty aż nie wystygną, można takie ciasto piec także w jednéj formie, i dawać na leguminę, winném chaudeau polawszy.

217. Żelazne ciasto.

Zamieszaj 4—5 łyżek kartoflanéj mąki w półkwarcie śmietanki, dodawszy powoli kawałeczek roztopionego masło, 6 jaj, ½ funta tłuczonego cukru, małych rodzynków, 6 łyżeczek cynamonu, 3 łyżeczek soli i trzy łyżek dobrych białych drożdży. Włóż to wszystko do rynki, i daj mu podróść na cieple. Gdy już ciasto dostatecznie podrośnie, tedy zrób z niego ciasteczka, i piecz je jak wszystkie zwyczajnie. Tym samym sposobem robią z téj mąki i waflowe pączki i różne inne pieczywa.

218. Ozór sarni.

Ubić białka po 12 jajach na tęgą pianę, przymieszać do tego 1 funt cukru, 1 funt cienko przesianéj kartoflanéj mąki, albo ½ funta kartoflanéj i ½ funta kukurudzianéj i jeszcze jedną utartą cytrynową skórkę, wyłożyć tę masę przez léjkę w formy na miedzianą, masłem wysmarowaną blachę, i upiec w mierném gorącu; na końcu jeszcze ciepłą wygiąć w koło okrągłego drzewa.

219. Ciasteczka zawijane.

Umieszać dobrze pół funta kartoflanéj mąki, 9 łótów cukru, 3 żółtek i kwaterkę gęstéj śmie-

tany, dolać 4 łyżek zagrzanego masła, posmarować potém masłem foremki, dać do każdéj po łyżce téj masy, przypiec po obu stronach i jeszcze ciepłe wkoło okrągłego drzewka zwinąć. Biorąc kręglowaty klocek do tego można ciasteczkom formę trąbki nadać.

220. Tort biszkoktowy z kartoflaną mąką.

Ubić białka po 18 jajach w jakim garnku na pianę, dodać do tego 18 pozostałych żółtek z 1 funtem cukru i cytrynową skórką, postawić tę masę na węgle słabego ognia, aż się trochę zagrzeje i zgęstnieje, i znów się jéj da wystygnąć. Potém przyczynić 1 funt kartoflanéj mąki do tego, włożyć masę do formy wysmarowanéj masłem i wyłożonéj papierem, i piéc na miernem gorącu przez godzinę.

221. Biszkokt kartoflany.

Ubić na tęgą pianę białka po 12 jajach, wziąść potém żółtka do tego i wymieszać to razem; potém, urabiając to ciągle, dorzuca się jeszcze powoli 1 funt białego, cienko przesianego cukru, utartą skórkę z dwóch cytryn, a na samym końcu pół funta najpiękniejszéj kartoflanéj mąki, tak że całe urabianie z pół godziny potrwa. Po należytém urobieniu daje się masa do starannie masłem

wysmarowanéj i cieniutkim sucharkiem wysypanéj formy, stawia się ją nad ogień, aby prędko podrosła, i dawszy z wiérzchu téż trochę ognia, powiększa jeszcze ten wiérzchni ogień kiedy już masa podrosła. Piecze się tak z godzinę.

222. Tort kartoflany.

Umieszaj 12 żółtek z 2 łyżkami słodkiéj śmietany i pół funtem cieniutko utłuczonego cukru (do którego można przódy żółtko z jednéj cytryny utrzéć) ciągle wszystko to kłócąc. Białka zaś po owych 12 jajach ubij na lekką pianę, i postaw ją na stronie. Rownie ubij także i 12 łótów świeżego masła i urób to razem; na końcu przyczyń jeszcze 20 łótów pięknéj kartoflanéj mąki, i ½ funta cienko utartych zgotowanych kartofli, i zakłócaj przez pół godziny ową mieszaninę. Gdyby ciasto miało być za twarde, co od kartofel zależy, tedy można jeszcze trochę śmietany i nieco różanéj wódki albo winnego spiritusu dodać. Kładzie się ciasto do masłem wysmarowanéj formy i wypieka w wypalonym dopiero piecu na żółto.

223. Na inny sposób.

Bierze się sypkich kartofli, zagotowuje, obiéra, i trze dwanaście z nich łótów na tarku; dodaje potém 4 łótów cukru, skórkę z jednéj cytryny, całe jaja i 6 żółtek. Miesza się to

wszystko przez pół godziny, potém się jeszcze wbija pianę po 4 białkach do tego. Kładzie się tort do formy, i w ustawiczném gorącu wypieka.

224. Na inny sposób.

Ubij 14 łótów roztopionego i czysto odszumowanego masła na śmietanie, wbij całych 10 jaj do tego, dodaj 9 sparzonych i utartych kartofel, cukru, wreszcie kwatérkę dobréj śmietany, i wypiecz tort w formie, dobrze wysmarowanéj masłem.

225. Na inny sposób.

Wziąść dwa sparzone żółtka, umieszać je z 9 łótami masła, dodać potém 6 łótów sparzonych tartych kartofli, 6 łótów cienko potłuczonego cukru i trochę mąki do tego, urobić dobrze to wszystko i upiéc jak torty zwyczajne. —

226. Na inny sposób.

Zgotuj sypkich kartofli, uważając aby nie popękały, i odcedź. Kiedy wyschną, obierz je i utrzyj. Nato ubij 4 całych jaj do donicy, dodaj ćwierć funta cieniutko potłuczonego cukru, a gdy ten dobrze wymieszasz, pół funta utartych kartofli do tego, i urabiaj to wszystko przez całe trzy kwadranse. Potém utrzyj skórkę z jednéj cytryny na cukier i dołóż ten cukier do reszty. Na końcu

wsadź ciasto do masłem wysmarowanéj i okruszynami wysypanéj formy, wsuń go tak do pieca, i wypiecz ładnie na żółto.

227. Na inny sposób.

Bierze się 9 łótów cukru, wbija 6 żółtek do tego, dodaje jednę drobno posiekaną cytrynową skóreczkę i miesza się to przez ćwierć godziny. Urabia się potém pół funta tartych gotowanych kartofli, kładzie razem z tamtą mięszaniną, i daje wreszcie pianę z 6 białek jaj do niéj; poczem się piecze w formie.

228. Tort kartoflany à la Quäker.

Przyrządzenie tożsamo co i przy budyniu à la Quäker, aż potąd, gdzie się budyń dla gotowania do lnianéj chusty zawiązuje. Zamiast tego, wyjmuje się kawałki cynamonu i cytrynowéj skórki, i leje całe ciasto do blaszanéj dobrze masłem wysmarowanéj formy, i należycie wypieka. — Na stół daje się albo na sucho za dessert, albo lepiéj jeszcze z delikatnym winnym, wanilowym, wiśniowym, porzéczkowym lub innym sosem na ciepło za leguminę.

229. Tort kartoflany à la Catalani.

Pokrajać drobno 15 upieczonych kartofli i 15 upieczonych kasztanów, wmieszać potém

12 łótów cukru, $1/2$ funta migdałów, kartofli, jednę cytrynową skórkę podłużnie pokrajanego cytronatu, 6 całych jaj i 8 żółtek, kłócić to przez godzinę, i dać do wysmarowanéj formy tortowéj. — Ten tort i bez kasztanów ma smak wyborny. —

Spis rzeczy.

Strona

Wstęp.

Użycie dla bydła.

Użycie na dóm.

Strona

Kartofle na kuchnię.

Kartofle w mondurze i na zupę.

Kartofle na jarzynę.

Kartofle do Mięsa.

Kartofle na sałatę.

Strona

Kartofle na leguminę.

Kartofle na pieczywo.

Drukiem J. P. Sollingera w Wiedniu.

Lwów, Stanisławów i Tarnów.

Nakład Jana Milikowskiego.

1842.